8.07.2020

CORRIERE DELLA SERA

COOK

#22

MERCOLEDÌ

ANNO 3 - N. 7

LE 50 DONNE DEL CIBO

ANGELICA HICKS

per il *Corriere della Sera*

Una delle più celebri illustratrici britanniche. Laureata in Storia dell'Arte, vive e lavora a New York. I suoi ritratti sono pop, ironici, gioiosi. È impegnata soprattutto nel campo della moda

COOK.CORRIERE.IT

Distribuito con il Corriere della Sera, non vendibile separatamente. Poste Italiane Sped. in A.P. D.L. 353/2003 conv. L.46/2004 art. 1, c1 DCB Milano

L'EDITORIALE

MARCO MARELLA

Veneto, classe 1962, negli anni '80 si trasferisce a Londra dove frequenta la Chelsea School of Art. Che lascia presto per dedicarsi allo studio dell'arte in autonomia. Oggi, a Venezia, si occupa di pattern design, illustrazione e lettering

ANGELICA HICKS

Inglese, classe 1993, è figlia di un architetto e designer d'interni (con parentele reali) e di una stilista. Alla University College di Londra si specializza in disegni ad acquerello e inchiostro, ma è a New York, dove vive, che affina il tratto satirico

di **Angela Frenda**

E ADESSO UNA LOBBY

Era una idea che avevamo da tempo in testa. Perché sono sempre più convinta che la cucina sia diventata, per il mondo femminile, un settore di *empowerment*. Un palcoscenico che offre diverse forme di successo, anche talvolta inaspettate. Di qui la decisione di provare a scegliere per voi i cinquanta casi di donne che a nostro parere sono più rappresentative in Italia di questo processo virtuoso. E che negli anni sono diventate anche simboliche, fonte di ispirazione. Perché l'obiettivo è riuscire ad aprire una conversazione pubblica su un tema che finora, soprattutto qui da noi, è stato poco considerato. E creare una lobby delle donne di questo mondo, facendo uscire la cucina dall'angolino nel quale il mondo culturale l'ha sempre relegata. Ad illustrare per noi tutti i volti è stata **Angelica Hicks**, diventata famosa come tanti artisti contemporanei grazie ai social network. Il suo tratto si caratterizza per la satira arguta e irriverente e si ispira ai lavori di Egon Schiele, Hannah Hoch e Hilary Knight, le sue sono autentiche vignette che raccontano storie sempre diverse ma regolarmente basate su ciò che accade nell'universo della moda o dello show biz. Questa sua passione non è passata inosservata agli occhi di Alessandro Michele, direttore creativo di Gucci che l'ha chiamata a collaborare con la maison. Poi abbiamo voluto offrirvi un nostro viaggio virtuale nell'estate italiana che ci aspetta, scegliendo venti luoghi-cose-esperienze che non potete non fare. E anche stavolta è la mano di un illustratore, **Marco Marella**, ad aver disegnato l'Italia che attraverseremo nelle nostre pagine. Troverete poi, come negli altri numeri, le nostre rubriche. Quella di **Alessandra Avallone**, il Piatto geniale, è dedicata al gelato che si fa in barattolo in 5 minuti, con i disegni di **Felicita Sala**. Che ha illustrato anche il vino e il cocktail che sono, come ogni mese, di Luciano Ferraro e Marco Cremonesi. I libri sono dedicati alle letture estive, e in primo piano troverete un volume che vi piacerà moltissimo: *A table for friends*, di Skye McAlpine. Ma anche tante altre suggestioni per accompagnare i vostri pomeriggi all'ombra. La nostra architetta in cucina, **Clara Bona**, ci parlerà invece di una casa dove vivere (e cucinare) in un granaio. Con tutti i suoi consigli per arredarlo e viverlo al meglio. Il personaggio del mese è l'attrice Anna Ferzetti, che ci ha portato nel suo gastro-mondo. La rubrica healthy è invece dedicata a cosa mangiare per proteggere la pelle dal sole. Le ricette hanno tutte la supervisione scientifica di Anna Villarini. E le foto, come ogni mese, sono di **Laura Spinelli**. Nella mia rubrica di Cucina moderna vi propongo un grande classico in versione salata, la tarte Tatin con i pomodorini. Mentre il dolce allo specchio di Lydia Capasso è una meravigliosa torta fredda al cioccolato fondente. Questo numero vi accompagnerà per due mesi, perché ci rivedremo con voi in edicola a settembre. Quindi, godetevi questa lunga estate.

ALESSANDRA AVALLONE

Milanese, laureata in agraria, appassionata di erbe e spezie, è tra le prime food stylist e home economist italiane. Le sue ricette testate fino all'ultimo passaggio compaiono in oltre 20 libri

FELICITA SALA

Nata a Roma e cresciuta a Perth, in Australia, dove si è laureata in filosofia, ha imparato a disegnare da autodidatta. Oggi si è specializzata in libri illustrati, animazioni e disegni di ricette per quotidiani e riviste

CLARA BONA

Architetto e giornalista, specializzata in interior design, ha fondato 20 anni fa Studio98, dove lavorano soltanto donne. Scrive di arredamento e design, anche sul suo (seguitissimo) profilo Instagram

LAURA SPINELLI

Lombarda, nata nel 1985, ha studiato fotografia al Centro Bauer. Specializzata nel settore food, lavora per giornali nazionali e aziende. Ha collaborato al libro di Joe Bastianich *Te la do io l'America* (Rizzoli)

COOK

SUPPLEMENTO DEL CORRIERE DELLA SERA

MERCOLEDI 8 LUGLIO 2020
ANNO 3 - NUMERO 7

Direttore responsabile
LUCIANO FONTANA

Vicedirettore vicario
BARBARA STEFANELLI

Vicedirettori
DANIELE MANCA
VENANZIO POSTIGLIONE
GIAMPAOLO TUCCI

Responsabile editoriale
ANGELA FRENDA

In redazione:
Isabella Fantigrossi (coordinamento)
Chiara Amati e Alessandra Dal Monte
Lorenza Martini (grafico)

Hanno collaborato:
Gabriele Principato, Martina Barbero, Tommaso Galli

Art Director: **BRUNO DELFINO**
Progetto: redazione grafica a cura di **MICHELE LOVISON**

RCS MEDIAGROUP S.P.A.
Sede legale: via A. Rizzoli, 8 - Milano

Registrazione Tribunale di Milano n. 242 del 4 ottobre 2018

REDAZIONE E TIPOGRAFIA
Via Solferino, 28 - 20121 Milano
Tel. 02-62821

RCS MEDIAGROUP S.P.A. DIR. PUBBLICITA'
Via A. Rizzoli, 8 - 20132 Milano
Tel. 02-25841

Pubblicità:
Diletta Mozzon

Marketing:
Marco Quattrone e Marta Lagrasta

BORA
BORA Classic 2.0:
aspirazione efficace dei vapori dal loro punto di origine
frigo2000
high performance kitchen
02 66047147 info@frigo2000.it frigo2000.it

IL SOMMARIO

Il calendario delle uscite di *Cook*, in edicola come allegato gratuito del *Corriere della Sera*

16 SETTEMBRE
14 Ottobre
18 Novembre
9 Dicembre

L'ELENCO DELLE RICETTE

FOTO DI STEFANIA GIORGI

LO SPECIALE

DONNE IL POTERE IN CUCINA

di **Angela Frenda**

Abbiamo selezionato chef, food writer e imprenditrici che hanno costruito carriere di successo in Italia trasformando il cibo in un fattore di *empowerment* femminile. In quella stessa stanza bollata finora come luogo di «segregazione» sta iniziando un'orgogliosa rivincita. Che celebreremo oggi in una giornata digitale sul profilo Instagram di *Cook* per aprire una conversazione pubblica insieme con alcune delle protagoniste

E se per sfondare il soffitto di cristallo dovessimo rimanere in cucina? Questa tesi, a tratti provocatoria, nasce da una riflessione maturata osservando come sia cambiato il ruolo femminile nel mondo del cibo. La comunicazione è per lo più gestita dalle donne. E sempre loro hanno preso le redini di aziende (spesso familiari) del mondo alimentare e della ristorazione, lavorando in modo intelligente per farle conoscere. Un universo complesso dove, partendo da lontano e quasi seguendo un processo naturale, siamo state noi a guidare la spinta propulsiva. E così, mentre il dibattito sulla conciliazione vita-lavoro continua stancamente, offrendo dati sempre più sconsolanti, è il cibo che si è fatto palcoscenico di un inaspettato *empowerment* femminile. Tanto da indurci ad affermare che il potere delle donne possa nascere in quella stessa cucina dalla quale spesso siamo scappate, perché vissuta come luogo di reclusione e segregazione. Dove, non a caso, la scrittrice Alba de Céspedes fa rintanare ogni notte la protagonista di *Quaderno proibito*, Valeria, a scrivere di nascosto dal marito. Simbolicamente quella stanza, invece, è diventata per molte di noi (non per tutte, purtroppo, perché sono ancora molte quelle costrette a cucinare per necessità e non per piacere) occasione di libertà. E di successo. Una chiave per migliorare (e salvarsi) la vita. Mi viene in mente una riflessione che tempo fa una delle chef italiane più illuminate, Antonia Klugmann, fece a Cibo a Regola d'Arte, l'evento food del *Corriere*. Lei ci invitò, parafrasando Virginia Woolf, a trovare nella società una stanza tutta per noi. E quella stanza, disse, «può essere proprio la cucina. Dove ricavarsi i mezzi per esprimere la propria creatività. La propria identità».
In questo numero speciale abbiamo perciò selezionato per voi le cinquanta donne che oggi consideriamo particolarmente rappresentative di questo fenomeno in Italia. Seguendo un solo filo conduttore: quelle che sono riuscite, attraverso il cibo, a costruirsi una carriera, diventando simboliche per tante altre ed esprimendo al meglio il potere femminile in cucina. Lo stesso potere che celebra con grande successo, ad esempio, la rivista americana *Cherry Bombe*. O che rappresenta il fulcro del libro *Rage Baking*, caso letterario negli Stati Uniti: cinquanta ricette, ma anche interviste, estratti, poesie dove si intrecciano aspirazioni e frustrazioni di una serie di *contributor*, tra cui Dorie Greenspan, Ruth Reichl e Ani DiFranco. Un racconto collettivo di come sfogare la rabbia impastando, e trovare in cucina un rifugio dalle vicissitudini del mondo. E di come celebrare anche, è chiaro, un nuovo tipo di potere femminile. Ricordandoci che quando parliamo di cibo la storia ci insegna che non significa solo nutrimento per sopravvivere, ma anche affermazione e potere. È dall'allattamento che parte la relazione complessa con la donna. Maria Giuseppina Muzzarelli, professoressa di Storia medioevale a Bologna, è autrice di *Nelle mani delle donne. Nutrire, guarire, avvelenare dal Medioevo a oggi*. L'idea fondante del suo libro si basa sulla tesi che si debba superare il concetto della cucina vista solo come un luogo di segregazione. «Così, per dimostrare la fondatezza di questo ragionamento, ho cominciato a intrecciare argomenti storici. Ad esempio il farsi in cibo per i propri nati o il tentativo di far andare meglio le cose agendo sui cibi. Anche l'anoressia si collega alla volontà femminile di affermare il proprio progetto agendo sul corpo, e affamandolo». Un femminile, in cucina, che è dunque in continua mutazione. Perché nonostante siano ancora più alti i numeri di uomini che fanno carriera in questo settore, Muzzarelli ammette che «negli ultimi anni è cambiato il rapporto dei due sessi con la cucina stessa. Da quando lo si fa con cura e lo si fa per piacere, entrambi i generi cercano di accedere a questa attività. Il problema è diventato quello del cibo quotidiano: chi lo prepara? E come riuscire a farlo con i tempi dannatamente contratti?». In questo caso sembra che ancora siano le donne a doversene occupare, e non sempre per libera scelta. Resta, comunque, ben tracciata una sottile linea che ricongiunge i destini di molte di noi alla cucina. In Italia la si ritrova a partire dai ricettari, che non a caso sono stati quasi tutti scritti da donne. Donne di cui sappiamo spesso ben poco, nonostante avessero vite interessanti che, però, non ci sono state consegnate. Della loro passione per il cibo rimangono lavori

Si può essere libere e allo stesso tempo provare il piacere di preparare da mangiare

Nigella Lawson (*foto Getty Images/Pal Hansen*)

storiograficamente significativi, come quello di Jeanne Caròla Francesconi *La cucina napoletana*, o quello di Ada Boni, *Il talismano della felicità*. L'esempio più lampante è rappresentato da Amalia Moretti Foggia, più nota con lo pseudonimo di Petronilla. È stata lei la prima food editor del *Corriere*, ma non ha mai potuto rivelarsi ai lettori con il suo vero nome. Eppure era donna di straordinario ingegno (una delle prime pediatre) e dalla scrittura acuta. Qualcosa negli anni, però, è molto cambiato. Quell'attitudine femminile al racconto della cucina e del cucinare è venuta ancora più alla luce grazie al fenomeno dei blog. Ricordo, uno su tutti, *Il cavoletto di Bruxelles* di Sigrid Verbert, belga trapiantata in Italia. Attraverso i

Questa creatività si è trasformata in un volano anche a livello professionale

suoi post, intere generazioni di donne, compresa la sottoscritta, hanno cominciato ad appassionarsi a un tipo di narrativa culinario-sentimentale. Alle vecchie sedute di autocoscienza si sono sostituite improvvisamente le conversazioni in calce ai post su una torta di mele. Lì molte donne, spesso giovani, hanno iniziato a esprimere la propria passione per la cucina, senza avere paura di apparire poco moderne o liberate. Ma anzi, allo stesso tempo, sono riuscite a usare questo mondo per raccontarsi. E, nel caso delle blogger, a inventare una forma di successo personale. Insomma, è stato un modo per recuperare la frattura che le femministe della seconda ondata (dagli anni '60 agli '80), capitanate da Betty Friedan e dalla sua *La mistica della femminilità*, provocarono contribuendo a relegare la cucina (e chi se ne occupava) nella loro *black list*. Non a caso accusarono la sceneggiatrice e regista Nora Ephron di essere una cattiva femminista perché dichiarava ovunque di essere appassionata di cucina o di avere come sua principale abilità «quella di saper cucinare per 40 persone». La risposta della mitica autrice di *Affari di cuore* fu lapidaria: «Sono femminista, sono una donna liberata, e mi piace cucinare. Dov'è la contraddizione?». D'altronde, Ephron ha sempre avuto una relazione complicata con il femminismo, come si evince da alcuni suoi scritti apparsi su *Esquire* e sul *New York Magazine* negli anni '70. E che lei raccolse e

ampliò più avanti nel suo libro *Crazy Salad,* dove ragionò a lungo sul concetto di femminilità e sulle limitazioni legate alla percezione di genere. Ephron era convinta che uomini e donne dovessero essere uguali, ma non sopportava le etichette usate per identificare una femminista: «Lo sono nella pratica, non nel nome». Non è stato un caso che a lei sia toccato in sorte di essere ricordata, dopo la sua morte, per una inimitabile torta di mandorle più che per tutti i suoi film. Ma d'altronde le donne, anche con il femminismo, non sono mai veramente uscite dalla cucina. Su questo punto vi invito a leggere un saggio della storica Phyllis Thompson Reid, dal titolo *L'ascesa del soufflé nel femminismo degli anni '60*, che è stato anche oggetto di una relazione all'ultimo Oxford Symposium on Food. Scrive la studiosa: «Nell'aprile 1967 un soufflé gigantesco dominava la copertina della rivista *Gourmet*, e la ricetta che lo accompagnava recitava: la reputazione culinaria spesso cresce o crolla nel fare un soufflé. Sei mesi dopo Lindon Johnson emanava una nuova legislazione che proibiva la discriminazione basata sul genere. Sei mesi prima era stata fondata la Organizzazione nazionale delle donne. E sebbene il movimento femminista sia stato spesso incolpato (o ringraziato) di aver allontanato milioni di donne dalle cucine per portarle nei luoghi di lavoro, va detto che allo stesso tempo avallò l'enfatizzazione di una complessa cucina francese da provare e imparare a casa». Insomma, le donne americane della middle class da un lato abbandonarono la cucina giornaliera, dall'altro scelsero come forma di autoaffermazione quella di realizzare cibo sofisticato. In questo modo il cucinare assunse un doppio ruolo nella vita delle donne: dovere legato al genere e però anche forma di esibizione delle proprie competenze. Però, commenta sempre Thompson Reid, «questo fenomeno era niente di più di un soufflé etereo e rischiosissimo. Capace di produrre uno status sociale attraverso la sua gloria effimera. E anche metafora della fragilità del rapporto duplice delle donne con la cucina, divise tra abbandono e recupero». Ma se nel 1963 Betty Friedan vedeva la cucina come una prigione, nello stesso anno Julia Child lanciava il tv show *The French Chef,* dove veicolava il messaggio che la cucina non andava eliminata, come chiedeva il

Sarebbe molto importante avviare un dibattito serio. Una prima occasione, oltre ad oggi, potrà essere il prossimo Cibo a Regola d'Arte per lanciare un *jubilee* con le donne del food L'obiettivo: far emergere e mettere finalmente insieme le diverse sensibilità di questo movimento silenzioso E, per una volta, provare a fare (senza ipocrisie) lobby

movimento femminista, ma piuttosto elevata. E che l'obiettivo non doveva essere quello di farsi benvolere dal proprio marito o dalla famiglia. Ma mettersi ai fornelli esclusivamente per il proprio piacere. In questo modo riuscì a portare il termine *gourmet* all'interno del vocabolario femminista. Questo approccio rappresentò tuttavia una minoranza del movimento, che invece nel corso degli anni ha ricevuto diverse critiche, dalla storica Rose Prince al gastronomo Michael Pollan, per aver allontanato dalla cucina le persone, spingendoci tutti verso il fast food. Ecco, dunque, come ci siamo ritrovati il Kentucky fried chicken con lo slogan: «Sono la liberazione delle donne». In realtà la guerra alla cucina fu un simbolo della battaglia di genere: davanti alla Casa Bianca le femministe stracciavano grembiuli e marciavano al grido di «non preparo la cena stasera, apriti una scatoletta». «Non pensare che io cucini» divenne uno slogan popolare. Secondo alcuni disconnettere le donne dalla cucina fu un atto doloroso, anche se necessario. Ma la verità è che, in parallelo, le femministe cercarono anche nuovi approcci alla cucina. Paradossalmente, molti ricettari furono pubblicati dal NOW (National Organization Women) per supportare i loro progetti. La seconda ondata continuò un po' in sordina, come dicevamo prima, a cucinare, ma discusse anche di come riformare questo ambito facendoci entrare anche gli uomini,

Tanti i problemi ancora irrisolti: l'accesso al credito, le molestie, il razzismo

appoggiando il vegetarianesimo, aprendo cooperative e supportando le donne chef. Insomma, l'importante era non considerarla roba solo da donne e ottenere un cambiamento sociale. D'altronde, è stata Nigella Lawson a dichiarare che «cucinare è il più grande atto di indipendenza, e dunque femminista, che una donna possa fare». In America, come in Italia, è giusto affermare che il femminismo spinse alcune donne via dalla cucina, ma permise ad altre di prenderla più seriamente. Un'eredità, questa, considerata divisiva. Perché ci si sta ancora chiedendo se davvero la riscoperta della cucina, come piacere creativo, abbia aiutato le donne a generare posti di lavoro e le abbia fatte diventare più forti. Secondo alcuni

Una marcia di protesta femminista ad Atlantic City durante il concorso Miss America 1968

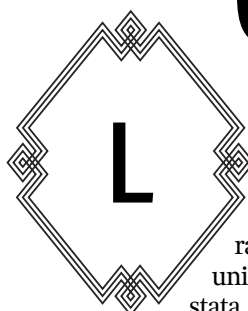
resta un gesto volontario e poco produttivo. Secondo altri ha aiutato, invece, a creare un piccolo esercito di donne che hanno trovato nel cucinare, nello scrivere di food, nel lavorare nel mondo della cucina, una forma di autoaffermazione. E di salvezza. Penso, in particolare, alla storia della chef indiana Asma Kahn che nel suo ristorante di Soho, a Londra, ha dato lavoro a tante donne fuggite da situazioni difficili. Offrendo loro la possibilità di ricrearsi una nuova vita attraverso la cucina. Femminismo e cucina binomio, dunque, conciliabile. Nel segno di quella «casalinghitudine» che ha dato il titolo al libro dell'87 di Clara Sereni.
È stata lei a portare per la prima volta in un romanzo, dando loro valore letterario, le ricette, diventate occasioni di racconto, tessuto testuale, simboli di epoche della vita, di memorie, di relazioni e affetti. Clara Sereni si interroga e ci interroga sul rapporto tra intimo e collettivo, tra segretezza ed esposizione, tra la casa come prigione o come destino (per le donne) e la casa come possibile luogo dell'autonomia e dell'autodeterminazione (una stanza tutta per sé). Facendo dialogare il privato e il pubblico, la sua «casalinghitudine» divenne un manifesto politico per le donne e fu coniato un termine, ideato da lei stessa, che si rapportava a una parola molto usata nel movimento femminista degli anni Settanta, «casalinghità». E che, nel libro, l'autrice descrive come un desiderio nostalgico e creativo di un mondo in cui ogni cosa ha il suo posto. Quello delle donne, secondo Sereni, è in cucina, luogo della memoria da sempre destinato a noi. Che anche un'altra grande scrittrice italiana, Grazia Deledda, ha scelto come elemento narrativo dei suoi romanzi. Ma se la rivincita parte dalla cucina, è chiaro, come fa notare l'autrice di *Women on food* Charlotte Druckman, che la battaglia deve estendersi ad altri fronti. Per esempio quello del razzismo sistemico che in questo momento è sotto i riflettori del movimento «Black Lives Matter» in tutto il mondo: «Oggi siamo tutti impegnati a far sopravvivere i ristoranti scardinando i meccanismi razzisti che spesso sono presenti al loro interno. Il futuro delle donne del food dovrà attenersi quindi a criteri di maggior equità». Sono tanti, come si vede, i temi aperti. Ecco perché sarebbe molto importante, per noi italiane, avviare una conversazione pubblica. Una prima occasione sarà la giornata digitale che *Cook* dedicherà, oggi, alle donne del food e che coinvolgerà una serie di protagoniste. Ma l'obiettivo è fare una sorta di «jubilee» allargato, che sia piattaforma di dialogo tra le donne inserite in questo numero e le tante altre che invece vogliono emergere. Un'occasione potrebbe essere proprio Cibo a Regola d'Arte, a Milano dal 6 all'8 novembre, per mettere insieme le diverse sensibilità di questo movimento silenzioso e fare lobby (parola della quale noi donne dobbiamo smettere di aver paura). Ascoltarci e ascoltare. Per abbattere gli stereotipi legati a questo settore. Uno su tutti il fatto che viene considerato poco importante dal punto di vista culturale. Una prova? Sempre Nigella Lawson ha confessato ultimamente che quando uscì *How to eat*, il suo primo ricettario, lei minimizzava con tutti: «È solo un libro di cucina...». Aveva paura, ha detto poi, che non fosse considerato all'altezza dai suoi amici intellettuali. Anche qui in Italia, a livello giornalistico, solo da qualche anno si sta facendo strada la scrittura di cibo come un settore importante della comunicazione. Superando quindi l'idea che sia uno svilente chiacchiericcio tra spadellatrici. Tutto questo, in mezzo a mille difficoltà, sta producendo potere femminile anche nella ristorazione dove, tuttavia, la disuguaglianza di genere è ancora forte. Vi invito a guardare *A fine line*, un documentario americano che spiega come le donne chef e proprietarie di ristoranti restino ancora una minoranza. La regista Joanna James ha deciso di iniziare le riprese dopo aver scoperto che meno del 7 per cento degli chef e dei proprietari di ristoranti sono donne. Tra le protagoniste Dominique Crenn, Mashama Bailey, Lidia Bastianich e April Bloomfield. Alcuni dei problemi maggiori messi in luce sono molestie, difficoltà di ricevere finanziamenti dalle banche, mancanza di assistenza all'infanzia e di tempo libero. Una situazione simile a quella italiana. Dove scontiamo un pregiudizio che bolla come attività residuale, e da donne, il cucinare a casa per passione. E come attività primaria e, da uomini, cucinare per professione. Così non è (più). Per molte di noi è un'attività di successo. Dobbiamo cominciare a rivendicarlo. E magari, questa volta, il soufflé non si sgonfierà.

Illustrazioni di **Angelica Hicks**
foto di Laura Spinelli, food styling Alessandra Avallone, styling Stefania Aledi, producer Tommaso Galli

I RITRATTI

Lungimirante e appassionata, è stata un po' la Martha Stewart italiana. La prima a portare questo genere in Rai, facendone uno strumento di divulgazione culturale

ANTONELLA CLERICI

RACCONTARE L'ITALIA CON LE RICETTE IN TV

La Martha Stewart italiana esiste. E si chiama Antonella Clerici. Personaggio dalle mille sfaccettature, giornalista, presentatrice, scrittrice, racchiude in sé alcune caratteristiche abbastanza uniche nel panorama della tv italiana generalista. È stata lei che ha portato per prima il cibo sulla rete ammiraglia della Rai, riuscendone a fare un elemento di narrazione e di cultura. E quindi non solo, come invece avviene spesso, un mero spadellare. Con la sua creatività ha costruito, anno dopo anno (in tutto sono stati diciotto), un programma di successo, *La prova del cuoco*, che ha insegnato agli italiani ad apprezzare la territorialità, la tradizione, la cucina stellata e anche quella casalinga. In un sapiente gioco di alti e bassi, di pop e cult, sulla falsariga dei grandi contenitori di intrattenimento e di approfondimento che la televisione italiana in qualche modo ha sempre coltivato. Mantenendo una vocazione educativa, più che spettacolare. Ma soprattutto Antonella Clerici è entrata nel cuore degli italiani portando la sua esperienza di vita, di mamma, di giornalista. E anche di cuoca di casa. Mostrando una parte di sé privata, sempre. E per questo creando quel perfetto habitat che fa subito famiglia allargata (anche se virtuale). Originaria di Legnano, diploma al liceo classico «Galileo Galilei» e laurea in giurisprudenza a Milano con 110 e lode. Prima di diventare un personaggio dello spettacolo stava studiando per diventare magistrato. Poi, la vita le ha offerto una opportunità, e da lì ha deciso di prendere una strada del tutto diversa. Ma l'unicità de *La prova del cuoco* è stata nel fatto che pur essendo una trasmissione leggera, attraverso le sue puntate si potevano veicolare messaggi importanti. E infatti, davanti alle telecamere di Rai Uno, Clerici ha portato i cuochi delle trattorie e quelli dei ristoranti, le eccellenze italiane e la cultura della cucina tradizionale. D'altronde, ha sempre dichiarato: «Io sono più da trattoria che da ristorante stellato perché sono legata alla cucina del territorio e preferisco la scelta dei singoli piatti al menu degustazione. Anche in cucina sono per i piatti tradizionali, sono brava a preparare le cose che mi piacciono come pasta al forno, risotti e faccio un vitel tonné straordinario». Piatto, quest'ultimo, con il quale ha raccontato di aver conquistato il suo compagno Vittorio Garrone. Ma per capire il segreto del successo di Antonella Clerici, bisogna entrare nel suo mondo. Fatto di affetti forti, passioni, colori e tanta creatività. Ma soprattutto, spontaneità. Non ci sono filtri tra lei e il pubblico. E questo in televisione è un'arma vincente. Se assaggia un piatto, lo fa perché ha voglia di farlo. E se prova a preparare qualcosa, il suo approccio è simile al nostro. La sua spontaneità è quasi post-moderna. Tanto che in pieno lockdown le sue dirette Instagram non avevano nulla da invidiare a quelle di Jennifer Garner: divertenti, casuali, rilassate. Esattamente come la nouvelle vague che sta interessando il mondo della cucina sui social. Lei, Antonella, ci è saltata dentro senza pensarci. Seguendo, ancora una volta, il suo istinto. Lo stesso che l'ha spinta a immaginare una nuova trasmissione di cucina che fosse cucita addosso alla nuova sé stessa e che rispecchiasse soprattutto le nuove tendenze della società. Pronta a scrivere, da settembre, un nuovo capitolo della cucina italiana.

A.F.

INGREDIENTI

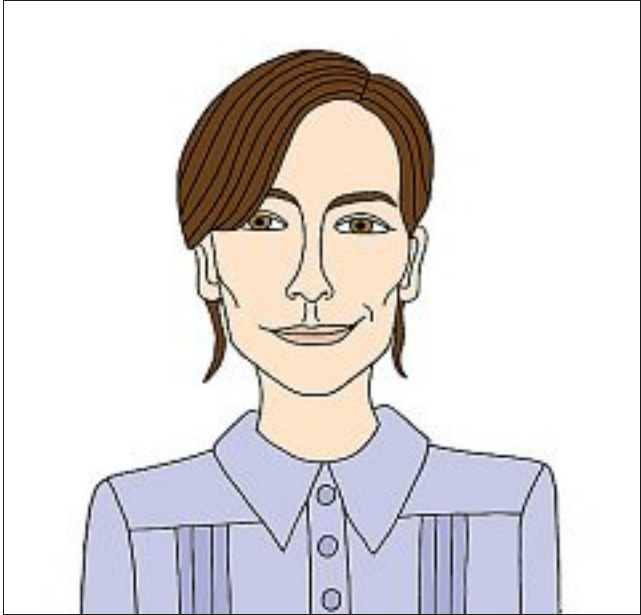
2 petti di pollo, 2 cm di radice di zenzero, **4** uovo, **q.b.** di pangrattato, **q.b.** di farina, **q.b.** di olio di semi per friggere.

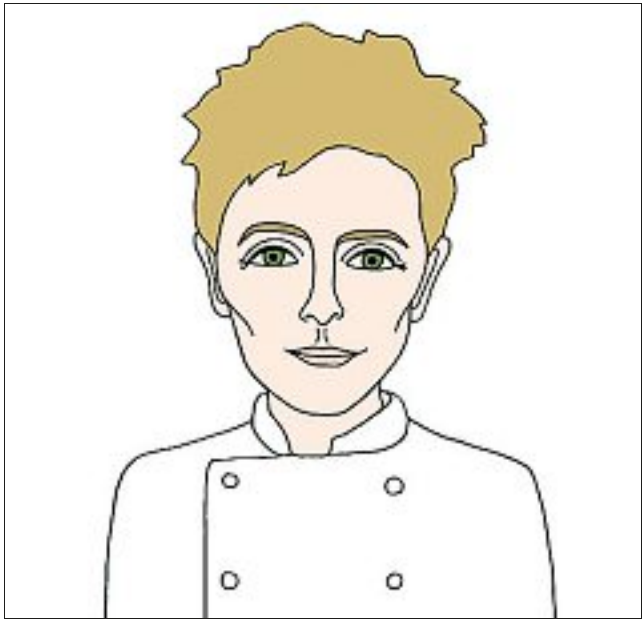
PREPARAZIONE

Dividete i petti di pollo in due e metteteli tra due fogli di carta forno. Con l'aiuto di un batticarne, batteteli con delicatezza per assottigliarli: in questo modo ogni parte della carne avrà lo stesso grado di cottura una volta fritta e non vi ritroverete con delle parti più secche e delle altre ancora troppo indietro. Preparate quindi gli ingredienti per la panatura. Rompete l'uovo in un piatto fondo e sbattetelo con una forchetta. Predisponete altri due piatti o vassoi in cui metterete nel primo il pangrattato e nel secondo la farina. Sbucciate lo zenzero, grattugiatelo e mischiatelo insieme al pangrattato. Non preoccupatevi dell'umidità: il pangrattato l'assorbirà tutta insieme anche all'aroma della spezia. Procedete ora con l'impanatura. Passate prima il petto di pollo nella farina, poi nell'uovo e in ultimo nel pangrattato. Poi ripassatelo ancora nell'uovo e nel pangrattato. Procedete così anche per gli altri tre petti. Riscaldate l'olio di semi in una pentola ampia dai bordi alti e dal fondo spesso. Più olio ci sarà e meno verrà assorbito dalle milanesine. Quando avrà raggiunto la temperatura giusta (potete fare la prova dello stuzzicadenti, se quando viene immerso si formano subito delle bollicine allora è pronto) tuffateci dentro il pollo impanato. Friggete fino a doratura, asciugate l'olio in eccesso con un panno assorbente, salate. Servite con una bella insalata fresca, magari fatta con dei bei pomodori maturi e la parte verde dei cipollotti, o per i più golosi delle patate fritte. (*t. gal.*).

LARA GILMORE

PAROLA D'ORDINE: CONTAMINAZIONE

La ragazza appassionata di arte che nell'aprile del 1993 ha fulminato Massimo Bottura in un bar di Soho oggi è l'altra metà delle sue idee, della sua visione, dei suoi progetti. Di più, spesso ne è l'ispiratrice, l'anima, la colonna. Una donna che nel mondo del food internazionale è riuscita a crearsi un ruolo tutto suo, ben lontano da quello di «moglie di». Co-fondatrice dell'«Osteria Francescana», il ristorante tre stelle Michelin di Modena che rappresenta il cuore pulsante dell'universo-Bottura, direttrice dell'onlus Food for soul, quella che coordina i Refettori a livello globale, mente dietro «Casa Maria Luigia», il b&b di lusso che i coniugi hanno aperto due anni fa nella campagna modenese, pr internazionale che racconta il cibo italiano all'estero, quella di Lara Gilmore è una figura davvero eclettica. Di lobbying, tessitura di relazioni, creazione di circoli virtuosi. Lei la chiama «contaminazione». Americana di Washington, classe 1968, figlia di Kenneth, direttore della celebre rivista *Reader's Digest* e di Janet, appassionata di cucina, in 25 anni a Modena ha messo tutta sé stessa. C'era lei con Massimo il 19 marzo del 1995, il giorno del primo servizio, lo stesso in cui lui le ha fatto la proposta di

matrimonio. Le nozze sono arrivate nel luglio di quell'anno: «Sapevo che stavo sposando un ristorante», avrebbe raccontato anni dopo. La loro, del resto, è una di quelle coppie che si nutre della reciproca presenza. È un'unione creativa. E creativamente litigiosa. Massimo e Lara. Lara e Massimo. Sempre a discutere, «anche per gli alberi da piantare in giardino». Sempre a prendere decisioni e a farsi venire nuove idee. Ormai non è davvero più possibile distinguere chi ha pensato cosa: è Lara che ha portato l'arte nella vita di Massimo, visti i suoi studi nel settore e il suo lavoro da gallerista a New York. È Lara che ha curato, sin dal 2000, la comunicazione del ristorante: «la narrativa dei piatti» è un concetto che ha introdotto lei, antesignana dello storytelling. Ed è lei che dentro alla Francescana ha aumentato la presenza di donne. «Sanno come buttare giù i muri, collaborare, fare cose insieme». Basti vedere come è nato il Tortellante, il progetto che insegna ai ragazzi affetti da autismo o sindromi genetiche (come quella da cui affetto Charlie, il figlio minore della coppia) a tirare la pasta a mano: «da un gruppo di mamme che hanno sofferto e che volevano trasformare quella sofferenza in qualcosa di buono». E in quarantena sua figlia Alexa, 23 anni, si è inventata KitchenQuarantine, un format di ricette live su Instagram che ha avuto un'eco mondiale. Tale madre...

Alessandra Dal Monte

VIVIANA VARESE

IL VOLTO DELLA CUCINA INCLUSIVA

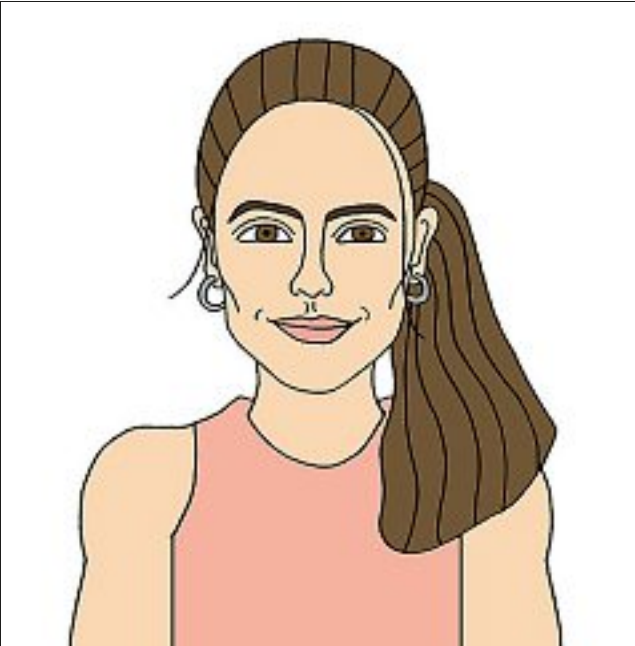
Per anni l'alta cucina di pesce a Milano ha avuto il suo volto. Piatti come la capasanta alla puttanesca, lo spaghettino «insuperabile» con fumetto affumicato, calamari, vongole e polvere di tarallo, la pizza fritta con mozzarella di bufala e bavarese di pomodoro hanno fatto scuola. Oggi il suo focus è più sui vegetali, grazie all'orto biologico nel parco agricolo Sud da cui si rifornisce, sulla stagionalità, sul colore. Ma al di là delle sfumature culinarie e dei cambiamenti di rotta — l'ultimo è avvenuto un anno fa, quando il ristorante stellato «Alice» dentro Eataly Smeraldo è diventato «Viva», con un profondo restyling — il filo conduttore per Viviana Varese è sempre stato l'inclusione. «Sono una "diversa" per Dna — racconta la chef, classe 1974, salernitana di origine ma trasferitasi in Lombardia a 7 anni con la famiglia—. Meridionale a Milano quando c'era un razzismo terribile, gravemente obesa da ragazzina, gay quando non sapevo che esistesse l'omosessualità. E cuoca quando le donne in cucina non erano affatto ben viste: in tanti, quando ho iniziato, hanno rifiutato di prendermi in stage. Ho vissuto talmente tante differenze sulla mia pelle che per forza di cose l'inclusione, cioè la diversità intesa come ricchezza, è diventata un pilastro per il mio lavoro». Ad aprirle gli occhi su un modello orizzontale di leadership è stato lo stage al «Celler de Can Roca», a Girona, fatto nel 2010, quando il suo ristorante milanese era già aperto. I tre fratelli spagnoli le hanno mostrato che si può guidare una cucina senza mai mancare di rispetto, spiegando le cose, condividendo il sapere. Questa esperienza si è tradotta in un profondo lavoro culturale sulla sua brigata. «Da me sono sempre entrati tutti senza distinzioni di genere, razza, religione, orientamento sessuale. Si lavora sodo ma il nonnismo non esiste, lo vieto. E anche i ruoli gerarchici sono messi in discussione: i ragazzi sono coinvolti nel processo decisionale, tutti fanno tutto. E io li ascolto». Varese è stata tra le prime cuoche italiane a opporsi al modello militare ereditato dalla Francia. Infatti alcuni dei suoi collaboratori lavorano con lei da cinque, sei, nove anni. Un processo di formazione e di responsabilizzazione del team che le consente di essere creativa. Anzi, vulcanica. Basti vedere cosa si è inventata in epoca di Coronavirus: prima il delivery, poi il ristorante in terrazza a Manerba del Garda, che sarà aperto fino a fine ottobre, i menu degustazione scontati del 30 per cento al «Viva» (il percorso storico costa 90 euro e quello creativo 120), il dehors in piazza XXV Aprile con possibilità di fare l'aperitivo a 25 euro (anche da asporto) o di cenare a 70. E a settembre arriverà il servizio di chef a domicilio per i clienti che ancora avranno paura di uscire di casa. Il risultato è che, con tutti questi progetti, oltre ad aver mantenuto i posti di lavoro precedenti al virus sta cercando altri dipendenti. Naturalmente, da includere.

A.D.M.

CHIARA ROTA

L'INGEGNERE CHE HA INVENTATO LE BOX DA CHEF

Ci sono le busiate siciliane, i mezzi paccheri campani, la polenta con crema ai funghi porcini o anche i kit per la serata cinema casalinga. A Chiara Rota, trentacinquenne ingegnere gestionale di Torre Boldone (Bergamo), l'idea di My Cooking Box è venuta quando era negli Stati Uniti per lavoro. Gli stranieri amano la cucina italiana, ha pensato lei, all'epoca ancora studentessa, ma nessuno sa cucinare come si deve. E molti chiedono consigli agli italiani per sapere come si imbastisce un vero piatto di spaghetti al pomodoro. Per altro è difficile recuperare la materia prima giusta. Allora perché non inventare delle confezioni complete di ingredienti pesati e istruzioni per realizzare i più classici piatti italiani? Ecco l'intuizione, semplice ma vincente, di Chiara Rota, oggi imprenditrice di successo, fondatrice e ceo di My Cooking Box. Dopo il diploma da perito informatico all'Itis Paleocapa di Bergamo, nel 2008 si laurea in Ingegneria gestionale all'università orobica. Durante, e appena dopo, gli studi lavora nel controllo di gestione e nel settore della Supply chain di alcune grandi aziende, da Parmalat a Humanitas Gavazzeni. Ma è, appunto, durante uno stage negli Stati Uniti presso il Gruppo Radici che nella sua testa, da grande appassionata di cucina e di gestione aziendale, comincia a frullare il progetto della vita. Così nel 2015, sull'onda di Expo, fonda la sua start up che subito entra a far parte dell'incubatore di impresa Speed Mi Up dell'Università Bocconi e della Camera di commercio di Milano. La società si chiama Ricetta Italiana e si presenta sul mercato con il brand My Cooking Box. Con i soci e i primi collaboratori Chiara Rota seleziona, testa e assembla nelle giuste dosi i migliori ingredienti italiani in collaborazione con l'Accademia del gusto, poi vende le box gastronomiche sul proprio e-commerce o attraverso altre aziende. Ogni box è accompagnata dalla ricetta in cinque lingue e un video tutorial per preparare una cena con gli amici. Come un cuoco professionista. Così la box diventa un'esperienza gastronomica da vivere. L'azienda di Chiara Rota ha avuto subito successo. Due le campagne di crowdfunding organizzate per ottenere nuovi investimenti. Oggi ci lavorano dieci persone. Intanto le partnership aziendali crescono, così come i canali di distribuzione, dai negozi agli aeroporti, dagli hotel agli store Mondadori. Mentre lo scorso anno Chiara Rota ha inaugurato il primo monomarca, un negozio in piazzale Baracca 10 a Milano, che è diventato la vetrina per farsi conoscere. Ancora di più.

Isabella Fantigrossi

CHIARA MACI

NATURALEZZA IN CUCINA (COME NELLA VITA)

Il debutto in rete avviene con la sorella Angela nel 2010, quando lei ha 27 anni, una laurea in Giurisprudenza e un lavoro nel marketing a Milano che le sta stretto: il blog si chiama *sorelleinpentola* ed è una raccolta di ricette semplici, casalinghe, spiegate in modo chiaro, da cui trasuda una passione viscerale per il cibo. Il pubblico si affeziona: in poco tempo il neonato blog raggiunge numeri altissimi, diventa uno dei più seguiti d'Italia. Sull'onda di questo successo Chiara Maci, cresciuta tra il Cilento e Bologna in una famiglia in cui la cucina è una pietra miliare della vita domestica, lascia il vecchio lavoro e passa alla televisione: il ruolo di giudice di *Cuochi e fiamme* la trasforma in un volto noto del food. Nel 2013 si mette in proprio con il blog *Chiaramaci.com*, che la lancia definitivamente anche come imprenditrice digitale. Diventa la Chiara Ferragni del cibo: consulenze per aziende e brand, libri di ricette, programmi, post sponsorizzati che lei segnala, tra le prime a farlo, con l'indicazione «advertising». Una chiarezza che le fa guadagnare la fiducia di tanti aspiranti cuochi casalinghi. E non solo: diventa anche un modello per molte mamme single visto che a 30 anni partorisce Bianca, la figlia nata da una relazione finita subito. Chiara racconta come si giostra tra lavoro, pannolini, solitudine, momenti duri. Lo fa con lunghi post sul blog e sui social, Instagram soprattutto, che inizia a usare già nel 2014 e che sa trasformare in un altro potente strumento di lavoro (oggi ha 620 mila follower). Scrive, si espone, capisce che lo stile che funziona è quello della naturalezza e dell'immedesimazione. Non nasconde le fragilità ma nemmeno gli obiettivi: essere una donna libera, autonoma e coraggiosa. Esattamente come si immaginava da piccola. Non è sempre facile, naturalmente: chi la segue sa che si appoggia molto alla famiglia, che non si vergogna a mostrare i cedimenti. Di lì a poco la vita le regalerà un grande amore, quello per lo chef siciliano Filippo La Mantia, con cui nel 2018 ha il piccolo Andrea. Oggi posta scene di vita familiare, ricette, le registrazioni dei nuovi programmi (su Food Network *L'Italia a morsi* e sempre *Cuochi e fiamme* sul Canale 33), ha creato il suo e-shop e una sezione del sito è dedicata alla cucina con e per i bambini. Insomma i progetti non si fermano e la community la segue anche per farsi ispirare: Chiara Maci non è solo una food blogger ma un'influencer a tutto tondo. Il cibo è un pretesto per raccontare la quotidianità tra impegni da incastrare, compiti, capricci, conquiste. E una ricetta dopo l'altra.

A.D.M.

Niente plastica, solo cere riutilizzabili per i piatti e il packaging
Prodotti freschissimi e tecniche d'avanguardia. La visione di tre amiche

ALTATTO

PIATTI VEGETALI A SPRECO ZERO

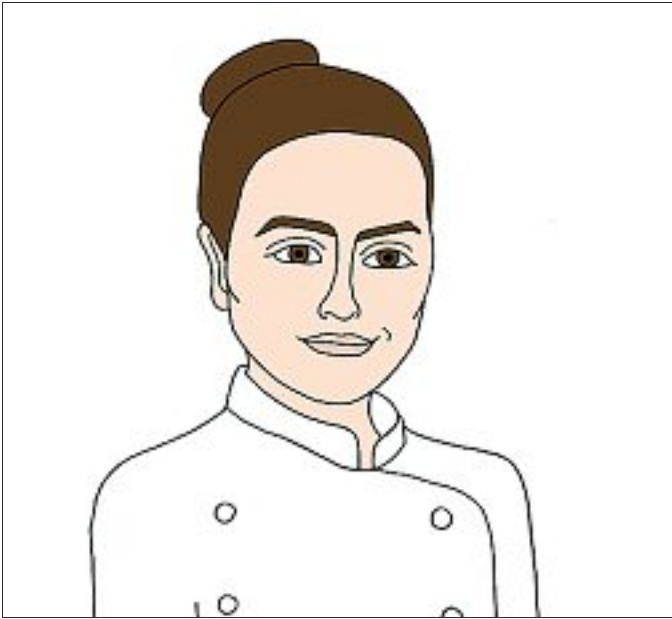
di **Alessandra Dal Monte**

Tre amiche e una visione. Una cucina vegetale, concettuale, creativa e a spreco zero. «Altatto» versione 2020 si può riassumere così: un piccolo bistrot in zona Greco, a Milano, con accanto un laboratorio per il catering «su misura», adesso fermo per il lockdown ma a lungo principale attività dell'azienda. Che ai suoi clienti proponeva piatti *one bite*, da mangiare in un morso, personalizzati in ogni minimo dettaglio a seconda del tipo di occasione e di contesto. Nessuna confezione di plastica ma solo materiali riciclati, come per esempio delle cere colorabili e poi scioglibili per essere riutilizzate. In attesa di capire se a settembre ripartirà il mondo degli eventi le tre ragazze dell'alta cucina vegetale milanese — Sara Nicolosi, 33 anni, Giulia Scialanga, 34 e Cinzia De Lauri, 27, tutte allieve dello chef vegetariano Pietro Leemann, stellato al «Joia» di Milano — hanno riaperto il locale con 11 posti invece dei 25 pre-Covid. Per mantenere una sostenibilità economica fanno due turni, 19.30 e 21.15, tre sere a settimana (martedì, mercoledì e giovedì). I clienti sono tornati subito, felici e affezionati. Perché il menu degustazione spicca per creatività e gusto: solo prodotti freschissimi e tecniche di alta cucina che non fanno mai sentire la mancanza della carne o del pesce. Infatti gli avventori sono misti: tanti i non vegetariani o non vegani, che tornano perché amano quei piatti costruiti sulla forza della natura. E della stagione: il menu degustazione cambia ogni mese. Una delle tante lezioni imparate al «Joia»: è lì che le ragazze sono diventate amiche ed è lì hanno deciso, nel 2015, di avviare qualcosa di loro. «Quell'esperienza ci ha aperto la mente — racconta Sara —. Abbiamo capito tre cose: che si poteva lavorare serenamente, divertirsi anche, nel rispetto di tutti. Non era così scontato otto-nove anni fa essere una donna chef, di solito nelle brigate si respirava un'aria fortemente maschilista. Da Leemann no. Poi che il lavoro si può organizzare: far funzionare una cucina è la parte più complicata. Infine, ed è la cosa più importante, abbiamo imparato a interpretare il nostro lavoro in modo nuovo. Nessuna di noi immaginava che si potesse creare così tanto a partire dalle verdure. È stato esaltante: abbiamo rifondato la nostra immaginazione su ingredienti che prima consideravamo di contorno». Molta dell'ispirazione per le ragazze arriva dalla cucina orientale. Per questo il ristorante ha preso il nome del senso meno considerato nel nostro modello: il tatto, appunto, che nei piatti si traduce in texture, consistenza. Il benvenuto, appena si arriva, va mangiato con le mani. «Ed è con le mani che uno chef capisce le cotture, tocca gli ingredienti, taglia, compone. Il tatto è centrale», aggiunge Sara. In queste settimane oltre al bistrot si può anche sorseggiare un aperitivo e stuzzicare qualcosa «Al baretto», il dehors aperto sempre lì accanto dal martedì al venerdì. «È bello vedere come le persone siano curiose e apprezzino la nostra cucina vegetale senza viverla come qualcosa di meno».

INGREDIENTI

Per l'impasto: **100 g** di farina, **45 g** d'acqua, **¼ di cucchiaio** di olio di semi, **¼ di cucchiaio** di olio di sesamo. Per il ripieno: **2** patate bollite e schiacciate, **10 g** di brunoise di zenzero, scorza di **1/2** lime, **10 baccelli** di piselli, **q.b.** olio di semi, **q.b.** di agave, **½** cipollotto. Per il condimento: **4 cucchiai** di salsa di soya, **3 cucchiai** di aceto di mele, **5 g** di agave, **1 cucchiaio** di olio di sesamo tostato, **½ bicchiere** di acqua. Per l'insalata: **1** melanzana viola, **5 cucchiai** di soya, **½** peperoncino, **1 cucchiaio** di zucchero, **5 g** zenzero, **1** mazzetto di menta, **1** di basilico, **1** di coriandolo, **q.b.** di sesamo tostato nero e bianco, **q.b.** di togarashi.

PREPARAZIONE

Per i gyoza, impastate tutti gli ingredienti per 5 minuti in planetaria, fino ad ottenere un impasto morbido e liscio, copritelo con la pellicola e fatelo riposare in frigo per circa un'ora. Stendete la pasta a circa 1 millimetro e formate dei cerchi di circa 8/10 centimetri. Bollite le patate intere con la buccia, pelatele e schiacciatele. Una volta che saranno tiepide, unite tutti gli altri ingredienti, mettete in un sac à poche e lasciate in frigorifero. Passate alla formatura. Appoggiate il dischetto di pasta su un piano da cucina e con un pennellino inumidite la parte interna del raviolo. Aggiungete il ripieno al centro, mantenendo un bordo di 2 cm e chiudete il raviolo a semicerchio, pinzandolo con le dita. Arrostiteli per due minuti con un goccio di olio di semi in una padella, poi unite un dito d'acqua e chiudete con il coperchio fino a cottura. Terminate aggiungendo un goccio di condimento dei gyoza, fatto miscelando insieme tutti gli ingredienti. Per l'insalata, mixate tutti gli ingredienti, tritando gli aromi e unite le melanzane a cubetti cotte a vapore. (*t.gal.*)

CATERINA CERAUDO

NELLA CALABRIA DALL'ANIMA PIÙ MODERNA

Niente può fermare Caterina Ceraudo. Nè la pandemia che l'ha costretta, come tutti, a chiudere a lungo il ristorante, nè la nascita imminente della sua prima figlia. Praticamente negli stessi giorni in cui Caterina diventerà mamma per la prima volta, il «Dattilo» riapre le porte nel vecchio frantoio all'interno di un casolare calabrese del Seicento. A Strongoli (Crotone), laddove già tre anni fa il *New York Times* raccomandava di andare, convinto che alcuni dei pasti migliori in Italia non si facessero a Roma o in Toscana ma nel sud della Calabria. Nuova meta gastronomica. Terra aspra e difficile dove un gruppetto di giovani chef con la voglia di emergere si è già fatto notare. Ci sono Luca Abbruzzino, Nino Rossi e poi c'è lei. Caterina Ceraudo, classe 1987, dal 2013 alla guida della cucina del ristorante di famiglia. Cresciuta nell'azienda del papà, Roberto Ceraudo, agricoltore visionario che già negli anni Ottanta parlava di metodo biologico, comincia a occuparsi della sala e della carta dei vini aiutando lo storico cuoco del «Dattilo», Francesco Rizzuti. Poi decide di laurearsi in Enologia all'università di Pisa e infine di frequentare la Scuola di alta formazione di Niko Romito in Abruzzo. Qui viene folgorata. Scoppia l'amore per la cucina. Dopo una breve esperienza al «Reale» di Castel di Sangro, al suo rientro a casa, a 24 anni, tutta la famiglia le dà fiducia e lei prende in mano le redini del «Dattilo», che aveva già conquistato una stella Michelin. Caterina Ceraudo però decide di cambiare tutto. Abbandona la cucina più tradizionale di Rizzuti per proporre tutti gli insegnamenti del suo maestro Niko Romito: cucina leggera, valorizzazione di ingredienti locali, spesso dimenticati, esaltati nel piatto nella loro nuda semplicità con tecniche ultra moderne. In carta arrivano triglia, pane e arance; maiale, fichi e menta; la minestra tiepida di frutti di mare, covatelli e cannocchie; o il raviolo, ricotta e latte. I clienti all'inizio faticano a capire. Si teme una bocciatura della guida Michelin, che invece conferma il suo giudizio, assegnando la stella al ristorante anche dopo il cambio di chef. Da quel momento per Caterina Ceraudo un successo dopo l'altro. «Le ore di fatica in cucina a 24, 25 anni, quando le mie coetanee uscivano a divertirsi, io non le ho mai sentite», ama raccontare lei. Anche perché i suoi maestri, il papà Roberto e Niko Romito, le hanno sempre detto: «Devi avere fame di arrivare». Nel 2017 vince il premio Chef donna dell'anno voluto da Michelin e Atelier des Grandes Dames, lo scorso anno la prima edizione dei Cook Awards del *Corriere della Sera* nella categoria Donne del cibo. Confermando di essere il vero volto della Calabria più moderna, quella che non smette di resistere.

Isabella Fantigrossi

CSABA DALLA ZORZA

LA DAMA DELLE BUONE MANIERE

I suoi programmi tv funzionano da anni. I suoi libri pure (l'ultimo, il diciannovesimo, dedicato alla cucina di famiglia con le cento ricette facili che non tutti sanno fare, lo sta scrivendo proprio ora). Csaba dalla Zorza, cuoca, scrittrice e conduttrice, una dama di altri tempi che ha fatto delle buone maniere a tavola il suo marchio di fabbrica, è una macchina da guerra. Del resto, lo ha raccontato più volte, il suo più grande pregio è la forza di volontà: organizzazione militare tra lavoro e famiglia e disciplina. Con un unico cruccio, oggi: smussare l'immagine di donna troppo seria che le è stata cucita addosso negli anni. «So anche essere allegra e dotata di senso dell'umorismo!», aveva urlato alcuni mesi fa in occasione dell'uscita del suo libro dedicato alle ricette di Natale. Protagonista di *Cortesie per gli ospiti* su Real Time, Csaba dalla Zorza è diventata famosa con *Il mondo di Csaba*, il programma inventato nel 2009 su Alice da Valter La Tona. Lui costruì un personaggio. Croce e delizia per lei. «La gente ha cominciato a pensare che vivessi davvero in una villa da duemila metri quadrati. Io però sono nata in una famiglia umile, allora abitavo da sola in un appartamento di 50 metri e ho sempre vissuto del mio stipendio. Anche quando nel 2003 mi sono presa due mesi sabbatici per andare a seguire un corso intensivo di cucina a Parigi, a Le Cordon Bleu, non ho potuto mollare il mio lavoro nel marketing come avrei voluto». Nel 2018 comincia *Cortesie per gli ospiti*. La produttrice Alessandra Cappella le suggerisce di ammorbidirsi, di lasciarsi andare. Lei, intelligentemente, sta al gioco. Si scioglie, impara «a dire qualunque cosa senza offendere». Senza, però, forzare se stessa a diventare altro. Del resto i suoi fan la amano per questo. Per la sua passione sfegatata per servizi di porcellane e tovaglie. E per il moderno racconto che sa fare delle buone maniere. Ci sono tre cose su cui non transige: non esce mai di casa con il letto sfatto, non lascia mai i piatti sporchi nel lavandino e non mangia mai primo e secondo con le stesse posate. C'è chi dice che sarebbe dovuta nascere negli anni Cinquanta ma allora, ribatte Csaba dalla Zorza, «sarei stata solo una delle tante». E chi l'accusa di proporre un modello femminile superato. Invece lei, dice, prova a far capire alle donne di oggi che ci si può occupare della casa senza sentirsi sminuite. «Io ho deciso di lavorare, di avere la mia indipendenza economica e allo stesso tempo di pensare alla famiglia. Non è un cedimento ma una doppia conquista», assicura. Difficile? «Certo che lo è. Io non ho fatto tv per anni perché volevo allattare i miei bambini piccoli. L'hanno fatta altre al posto mio. E ci ho sofferto anche molto. Ma non sono pentita: crescere i figli è un impegno, ma se lo si fa con passione è il compito più bello».

I. Fan.

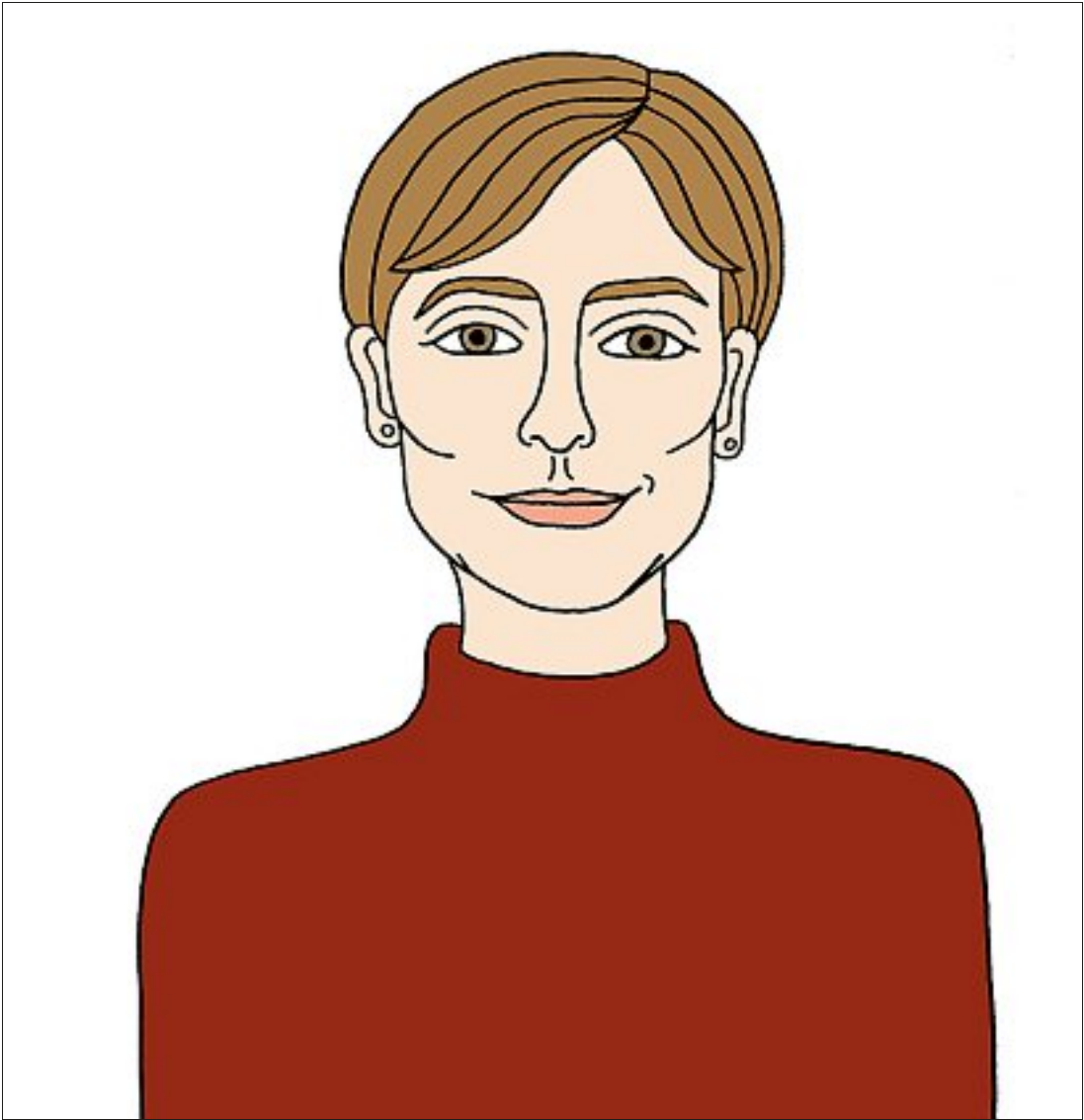
INGREDIENTI

800 g di patate crude già pulite, **150 g** di pangrattato, **2 cucchiai** di pecorino o altro formaggio a piacere, **q.b.** rosmarino secco, peperoncino in polvere facoltativo, **q.b.** sale, **q.b.** olio extravergine d'oliva, **300 g** di provola a fette.

PREPARAZIONE

Lavate bene le patate sotto acqua corrente, in questo modo potete decidere se lasciare la buccia o toglierla, e tagliatele a fette sottilissime aiutandovi con una mandolina per fare più in fretta. Mettetele in una ciotola piena d'acqua fredda e lasciate riposare per 10 minuti circa. In questo modo perderanno un po' di amido, non diventeranno scure e dopo la cottura saranno belle croccanti. In una ciotola a parte preparate il pan grattato e mescolatelo con il rosmarino secco o, se lo avete, usate quello fresco tagliandolo finemente. Unite anche del pecorino grattugiato o altro formaggio a pasta dura o semidura che avete in casa. Aggiungete anche un po' di peperoncino in polvere, se vi piace. Preparate una tortiera rotonda apribile da 24 centimetri di diametro e ungete il fondo e le pareti con olio di oliva extravergine. Distribuite il mix di pan grattato sul fondo. Scolate le patate a fette e iniziate a distribuirle una per una sul fondo per formare il primo strato. Salate e aggiungete uno strato di mix di pan grattato, olio di oliva e qualche fetta di provola. Formate un secondo strato di patate e procedete così fino a usare tutti gli ingredienti. Infornate a 180° per 50 minuti circa. Al termine, la sfogliata di patate sarà croccante e dorata in superficie. Lasciate intiepidire qualche minuto e aprite la tortiera. Tagliate a fette e servite ancora tiepida. (*m.bar.*).

Le sue ricette sono un fenomeno senza precedenti su YouTube
Nonostante il successo, rivendica con orgoglio le origini contadine

BENEDETTA ROSSI

11 MILIONI DI FAN LA STAR DEI SOCIAL

di **Isabella Fantigrossi**

Se qualcuno avesse ancora dei dubbi su Benedetta Rossi, si arrenderà sicuramente davanti all'enormità dei numeri segnalati pochi giorni fa da Primaonline che, con Sensemakers, ha stilato la nuova classifica dei 15 video creator più seguiti in Italia. Rossi è saldamente prima con — citiamo testualmente — «l'astronomica cifra di 147,9 milioni di visualizzazioni delle sue videoricette su YouTube e Facebook». Per dire, al secondo posto i Me contro Te, coppia amata dai giovanissimi, hanno totalizzato 52 milioni di visualizzazioni, un terzo del volume di Rossi. Seguita sui suoi canali social da più di 11 milioni di fan: 3 su Instagram, 2 sul canale YouTube Fatto in casa da Benedetta, 6,7 su Facebook. La ricetta più vista in assoluto? I biscotti morbidi alle mele, 5 milioni di visualizzazioni. Quasi gli stessi numeri della torta al cioccolato per i bambini o il pane comodo senza impasto. Ricette semplici, che tutti possono rifare a casa con quello che c'è in frigo. Questo, probabilmente, è il segreto di Benedetta Rossi. Non mette in soggezione. Avvicina i suoi fan. Crea e alimenta una comunità. Nata nel 1972 a Porto San Giorgio (Fermo), diplomata al liceo classico e laureata in biologia marina, nel suo agriturismo di Altidona, al confine con l'Abruzzo, prova le sue ricette, poi il marito Marco le filma, di notte montano, il giorno dopo postano. Tutto è cominciato un po' per caso: Rossi pubblicava ogni tanto ricette su YouTube mentre nel frattempo, come imprenditrice agricola, produceva saponi da vendere online. Il genere è piaciuto, fin da subito. Nonostante il tumultuoso successo di oggi, lei rimane fedele a sé stessa. Indossa sempre una polo colorata e sopra un grembiule ricamato con il suo nome. E tutto questo seguito sui social network Benedetta Rossi è riuscita a tradurlo in lettori che continuano ad acquistare i suoi libri, che hanno già venduto oltre 500 mila copie. Anche qui la food star macina grandi numeri: nelle prime 10 posizioni dei libri più venduti nella categoria varia ci sono ancora oggi tre suoi libri, *In cucina con voi*, uscito a ottobre scorso, *La cucina di casa mia* del 2018 e *Fatto in casa da Benedetta*, il ricettario d'esordio nel 2016. E mentre sta scrivendo il suo ultimo libro, che uscirà in novembre (sempre per Mondadori Electa), trova il tempo di rispondere, con grande garbo, alle critiche sui social network. Le scorse settimane qualcuno l'aveva accusata di essere una «contadinotta». Lei ha aspettato qualche giorno, poi ha postato una foto che la ritrae assieme a un'anziana zia, Giulietta: «In questi ultimi anni sono stata spesso avvicinata da "geni del marketing" che si sono sentiti in dovere di consigliarmi tecniche e strategie di comunicazione (...) per far evolvere la mia immagine in qualcosa di più cool. Non ho dato ascolto a nessuno (...). Sin dal primo giorno ho ritenuto che il buon senso, la coerenza, il rispetto delle persone e la buona educazione siano l'unica strategia da seguire. Non so se sto facendo bene, ma guardando il sorriso di Giulietta, lei che è una vera contadina, vedo serenità, soddisfazione, saggezza e un pizzico di ironia. Io vorrei essere così! Ditemi voi se conoscete qualcuno più cool di lei». Probabilmente no.

VATINEE SUVIMOL

L'AVVOCATESSA BLOGGER ITALO-THAI

Avvocato per passione e foodblogger per inclinazione. O almeno così si definisce Vatinee Suvimol, classe 1979, origini thailandesi, naturalizzata bergamasca. «E pensare che non amavo cucinare...», racconta spesso. Dieci anni fa, però, è rimasta conquistata da ricette e preparazioni navigando nel web. Così ha iniziato a cimentarsi con piatti thai che conosceva, adattandoli all'Italia e agli ingredienti che si trovano qui. Li preparava. Li sottoponeva ai suoi assaggiatori ufficiali: Giuliano Riva, suo marito, e la figlia Sofia (adesso anche all'ultimo arrivato in famiglia, Francesco). Poi, li fotografava per il suo blog *A Thai pianist*, dedicato al papà pianista mai conosciuto. Il successo è stato subito enorme, un pieno di like e follower su tutti i social. Con il suo lavoro ha saputo rendere familiari sapori lontani, ma è anche riuscita a fare rete: nel 2013 è stata fra le fondatrici della community *Bloggalline*. «Da sei foodblogger siamo diventate in pochi giorni 400». È lei la mente dietro la creazione del sito *iFood*, lanciato insieme a NetAddiction, che unisce centinaia di blogger e ha oltre un milione di utenti unici al mese. Così come il cuore di *Saygood.it*, online dal 2018: un portale indipendente di ricette.

Gabriele Principato

SORELLE PASSERA

LO STORYTELLING DEL CIBO PER SUPERARE TABÙ E STEREOTIPI

Se ti piace davvero cucinare, si vede. Non puoi mentire su questo. Le Sorelle Passera, Gigi e Marisa, sono abbastanza straordinarie proprio per la loro capacità di trasmettere la passione che nutrono per il cibo e per la cucina di casa. Che raccontano (bravissime) attraverso i social, e che parla di piatti di famiglia, ricette tramandate di generazione in generazione. E che sempre, loro, collegano a un pensiero. Un'idea. Un'emozione. In poche parole, un racconto. È lo story telling a guidare le loro scelte. E per questo i follower ringraziano. Ma soprattutto Gigi e Marisa rappresentano un avamposto unico in Italia di donne che amano cucinare e mangiare. E che lo confessano senza aver paura di essere giudicate. Ma anzi arrivando, con profonda sapienza, a ironizzarci sopra. Facendo anche un (credo consapevole) lavoro di endorsement per un corpo femminile sempre più liberato dagli stereotipi. E sempre più lontano dagli schemi. Ma sempre con leggerezza. Perché si sa: se scivoli su una buccia e ci costruisci su una battuta, gli altri rideranno con te. Non di te.

A.F.

Una scuola di cucina internazionale
e ora un progetto video per far conoscere
le filiere produttive dell'isola

FABRIZIA LANZA

RACCONTARE LA SICILIA AL MONDO

Se un pezzo di mondo conosce e apprezza la cucina italiana è anche grazie alla «Anna Tasca Lanza Cooking School», una scuola di cucina che dal 1989 spiega i piatti tradizionali, soprattutto siciliani, a una platea internazionale, per la maggior parte americana. A fondarla è stata Anna Tasca Lanza, esponente della nobile e antica dinastia di vignaioli Tasca D'Almerita: è lei che per lungo tempo ha insegnato a gruppi di stranieri come mettere le mani in un impasto di farina o mondare una melanzana, creando una rete (globale) di innamorati del nostro cibo. Dal 2006 a portare avanti quest'opera di divulgazione è sua figlia Fabrizia Lanza, laureata in storia dell'arte e per 25 anni direttrice di musei nel Nord Italia. La sua seconda vita ha coinciso con il ritorno in Sicilia, in quell'entroterra palermitano che ha un che di magico. La scuola accoglie gli ospiti nelle splendide «case» di Regaleali, le vecchie strutture dell'azienda agricola dove, di recente, su idea di Fabrizia è partito anche «Cook the farm», un altro progetto formativo stavolta dedicato a professionisti e appassionati desiderosi di approfondire la cultura legata ai singoli ingredienti. E così decine di persone da tutto il mondo hanno imparato a Regaleali qual è il ciclo di vita di una cipolla o di una mandorla. Da marzo, per il Covid19, entrambe le scuole sono chiuse, e quest'anno non riapriranno in attesa che la situazione si stabilizzi. Ma la verve di Fabrizia, ambasciatrice instancabile della Sicilia — ha scritto anche dei libri e un documentario sul patrimonio gastronomico della sua terra —, non si è acquietata. «Durante il lockdown abbiamo tenuto una lezione di cucina live al giorno nel tardo pomeriggio per intercettare tutti i fusi orari dei nostri studenti: un grande successo», racconta. Per questo ha pensato di fare un passo in più: da settembre su Patreon, piattaforma di crowdfunding per creativi, ci sarà un ciclo di sei video che raccontano varie filiere siciliane (dalla ricotta alla tostatura del caffè). Chi verserà un contributo sosterrà la Cooking School e tutti i suoi progetti. E, all'orizzonte, c'è il grande sogno: aprire una scuola gratuita per consentire ai cuochi siciliani di perfezionarsi. «Ma servono fondi: chi volesse farsi avanti...».

Alessandra Dal Monte

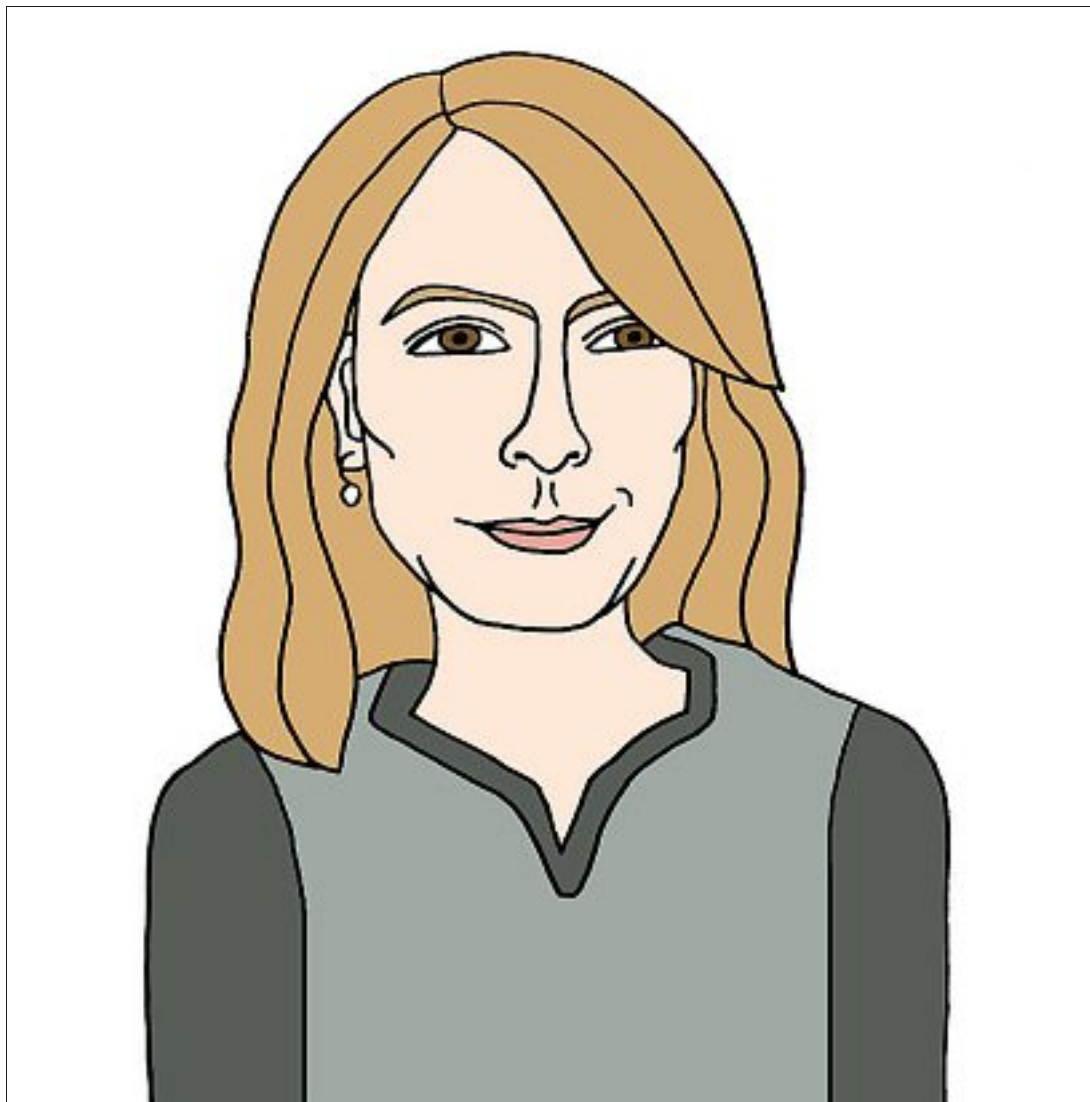
ARANCINE AL RAGÙ

INGREDIENTI

Per il ripieno (30 arancine): ½ kg di tritato misto maiale e manzo, 1 carota, 1 costa di sedano, 2 cucchiai di olio evo, 1 tazza da tè di salsa di pomodoro, 1 cucchiaino di concentrato diluito in mezzo bicchiere di vino. Per il risotto: 1 cipolla, 2 cucchiai di olio o burro, 1 kg riso per risotto, q.b. brodo di carne, 1 cucchiaino di zafferano, 100 gr di parmigiano grattugiato, q.b. sale e pepe nero. Per la pastella: 4 cucchiai di farina, ½ tazzina d'acqua, 4 uova, sale, pan grattato, 2 litri di olio di semi.

PREPARAZIONE

Per il ragù, soffriggete in olio cipolla, carota e sedano tritati, poi unite il trito di carne. Insaporite per qualche minuto, poi unite salsa di pomodoro e concentrato diluito nel vino. Fate sobbollire per un'ora a fuoco basso. Togliete dal fuoco e raffreddate. Per il risotto, scaldate il brodo in pentola. Soffriggete la cipolla in poco olio, unite il riso, fate tostare. Quindi aggiungete il brodo, un mestolo alla volta, e cuocete il risotto. Alla fine, fuori dal fuoco mantecate con burro e parmigiano, sale e pepe. Versate il risotto in un contenitore basso e largo in modo che si raffreddi e rassodi. Per la pastella: mescolate uova e farina e alla fine aggiungete un po' di acqua tiepida per diluire. A parte preparate un recipiente con il pangrattato. Bagnatevi le mani in acqua fredda, riempite il palmo di una mano con una cucchiaiata di riso, piegate la mano sino a creare un buco nel riso che riempirete con il ripieno, coprirete con altro riso per formare una palla della grandezza di una piccola arancia. Passate nella pastella e poi nel pangrattato. Friggete in olio bollente: non è necessario che l'olio le ricopra interamente, basta che ogni tanto con cucchiaio le irroriate di olio bollente. Fatele asciugare su carta assorbente prima di servirle. (*m.bar.*)

Comasca, direttrice editoriale di Phaidon, anticipa tendenze, scova i futuri talenti del food writing (e anche della ristorazione)

EMILIA TERRAGNI

LA REGINA DEI «COOKBOOKS»

di **Isabella Fantigrossi**

Discreta e poco appariscente, di Emilia Terragni, classe 1964, girano pochissime fotografie, sempre le stesse due, in compenso già nel 2014 il *Wall Street Journal* l'aveva incoronata *The Queen of cookbooks*, la regina dei libri di cucina. Perché sulla sua scrivania di direttrice editoriale di Phaidon passano i più prestigiosi volumi a tema food. Lei sceglie chi pubblicare, su quali titoli puntare, come costruirli. Detta la linea, anticipa tendenze e pubblica i grandi nomi della gastronomia. È stata lei, per dire, a convincere Ferran Adrià, Renè Redzepi, Massimo Bottura, Magnus Nilsson a pubblicare con Phaidon. E negli anni si è inventata progetti come la serie *What chefs eat* o la collana dei cookbook nazionali, tutti curatissimi dal punto di vista estetico, marchio di fabbrica di Phaidon e pallino di Terragni: copertine poco urlate, spesso illustrate, font eleganti, fotografie selezionate. Qualità, insomma: l'unica strategia, è convinta Emilia Terragni, affinché l'editoria cartacea possa battere il web. Come una comasca laureata in Storia dell'arte a Ca' Foscari sia arrivata sulla vetta mondiale dell'editoria non fiction è storia tutta da raccontare. Figlia di Emilio Terragni e nipote di Giuseppe, entrambi architetti (quest'ultimo autore del progetto della Casa del Fascio di Como), da neolaureata lavora tra Venezia, Milano e Basilea. Cosmopolita, viaggia ovunque, tanto che in un'intervista a *El Pais* disse che quando i genitori la chiamano non le chiedono mai come sta ma dove si trova. In Svizzera incontra Richard Schlagman, imprenditore britannico dal 1990 al 2012 proprietario di Phaidon che nel 2001 le propone di lavorare assieme a Londra. Lei in un attimo accetta e comincia come editor, la prima non di madrelingua inglese negli uffici di Phaidon. Un azzardo. Ma osare premia sempre. Emilia Terragni all'inizio si occupa di architettura e design, argomenti che le sono familiari. Del resto Phaidon, fondata da Ludwig Goldscheider e Bela Horowitz a Vienna negli anni Venti, all'epoca si occupava ancora solo di quello. Ma nel 2005 Richard Schlagman intuisce una nuova strada: quella dei libri di cucina di alta gamma. E qui entra in gioco Emilia Terragni «l'italiana», che proprio per le sue origini mostra una certa dimestichezza con il tema rispetto ad altri editor della casa. Il primo titolo individuato? *Il Cucchiaio d'Argento*, un grande classico in Italia del tutto sconosciuto all'estero. Phaidon decide di tradurlo e di impacchettarlo nella consueta, elegante, veste grafica. Diventa *The Silver Spoon*, che riscuote (a sorpresa) un enorme successo tra il pubblico anglosassone, diventando subito il più famoso libro internazionale sulla cucina italiana. L'anno successivo tocca ad Adrià: Emilia Terragni va a trovare lo chef del ristorante più famoso del mondo e da lì nasce *A day at elBulli*. Sarà poi Adrià a suggerirle di inseguire Redzepi. E così via. Fino all'ultimo grande progetto. La nuova lussuosa edizione *The Silver Spoon Classic*. Con il meglio (secondo Terragni) della cucina italiana.

INGREDIENTI

1 carota, **1** cipolla fresca, **1** gambo di sedano, **400 g** di pomodori maturi o di una buona polpa di pomodoro, **8 g** di gelatina di pesce, una manciata di foglie di basilico, **1** rametto di origano fresco, **2 cucchiai** di olio evo, q.b. di sale, pepe e peperoncino.

PREPARAZIONE

Partite subito dagli aromi per il pomodoro. Pulite la carota e togliete la buccia. Spelate anche la cipolla fresca. Ed eliminate, con l'aiuto di un pelapatate, i fili più esterni del gambo di sedano. Poi con l'aiuto di un coltello ben affilato tritate tutto insieme. Lavate quindi i pomodori, nel caso decidiate di fare questa ricetta con quelli freschi e non con la polpa già pronta, e tagliateli a pezzettoni. Metteteli in una pentola capiente, dai bordi alti e dal fondo spesso, meglio se antiaderente o di ceramica. Unite il trito di sedano, carota e cipolla e, senza olio, fate cuocere il tutto per un quarto d'ora a fuoco vivace, mescolando di tanto in tanto. L'obiettivo è di far ridurre l'acqua dei pomodori e concentrare tutti i sapori. Nel frattempo, mettete a bagno la colla di pesce e una volta che si sarà ammorbidita scioglietela con ½ tazza d'acqua sul fuoco. Trascorso il tempo necessario, unite al pomodoro una manciata di foglie di basilico fresco, un poco di origano, meglio se sempre fresco, l'olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale, di pepe e di peperoncino e infine la gelatina. Frullate il tutto e distribuite in singole coppette oliate. Lasciate riposare in frigo per un paio d'ore. Servite il vostro pomodoro vestito a festa sformato in singoli piattini da portata, accompagnati, perché no, da una buona mozzarella fresca o della burrata. (*t. gal.*)

GAIA GIORDANO

CUOCA SCHIVA E MANAGER

LUISANNA MESSERI

CUSTODE FEDELE DEI PIATTI DI FAMIGLIA

«Se essere pop significa che sono nel mondo e non su un piedistallo, allora sono pop». Per milioni di italiani Luisanna Messeri è una guida. Interprete in tv di ricette tradizionali, semplici e sane. Classe 1960, capelli rossi, lentiggini e una toscanità verace, oggi è un'icona del piccolo schermo. Tutto è cominciato con *Il club delle cuoche*, sitcom del canale Alice, in cui un gruppo di amiche si ritrovava a chiacchierare e spignattare tra taglieri della nonna e pentole d'antan, sorvegliato da un ritratto di Pellegrino Artusi. Il programma era girato in una casa sulle colline di Borgo San Lorenzo. Parola d'ordine: familiarità. A partire dal set. «Buen retiro — racconta — per me e mio marito (l'attore Marco Messeri)». Meta preferita per sfuggire al caos di Roma, dove la coppia vive con i figli Cosimo e Maddalena. E Bacco, il loro bracco italiano. A far entrare Luisanna nelle case di oltre 3 milioni di italiani è stato, però, l'arrivo nel 2011 nel cast de *La prova del cuoco* come maestra di cucina. Da allora ha scritto anche numerosi libri, sempre di ricette alla portata di tutti.

Gabriele Principato

ELEONORA MATARRESE

DALLE RADICI ALLE CORTECCE, LA NATURA IN TAVOLA

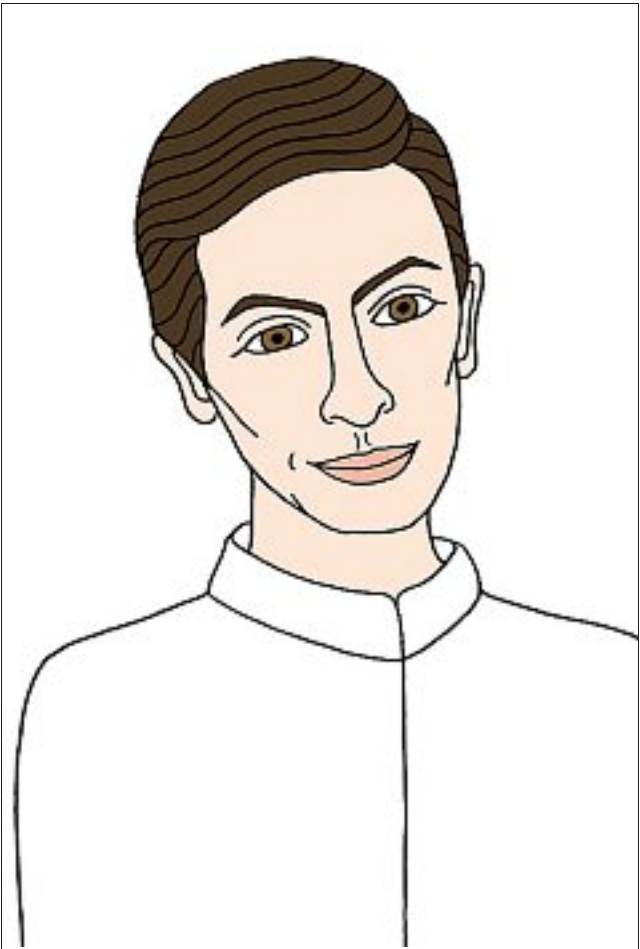
Lombarda d'adozione, Eleonora Matarrese nasce in Puglia 44 anni fa. Laureata in lingue (ne conosce sette), insegna inglese e francese. Nel 2012 apre «Pikniq», il primo ristorante in Italia — oggi anche azienda agricola — a offrire cibo selvatico a 360 gradi. «Quando cucinavo — dice — non utilizzavo solo erbe, ma anche diverse parti di alberi e arbusti: corteccia, radici, foglie. Oggi purtroppo le tradizioni della cucina spontanea si sono un po' perse: c'è stato un allontanamento dalla natura. Il mio desiderio è mostrare che non esiste solo il supermercato, si può ampliare il palato». È intorno a quest'idea che ruota il suo blog *La cucina del bosco* attraverso cui Eleonora diffonde anche le pratiche della raccolta consapevole di specie spontanee commestibili in tutta Europa, con particolare riferimento all'autosufficienza, alla permacultura e alle food forest. Direttore di «i Skogen!», unico magazine in Italia su etnobotanica, fitoalimurgia e folklore in chiave di ricerca, ha pubblicato *La cuoca selvatica. Storie e ricette per portare la Natura in Tavola* (Bompiani, 2018).

Chiara Amati

GIANNOLA NONINO

QUELLA SUA INTUIZIONE CHE HA FATTO GRANDE LA GRAPPA

«Principessa della zolla». Gianni Brera la chiamava così per il suo forte legame con il mondo contadino. Agli atti della London School of Economics Giannola Nonino, nata Bulfoni nel 1938, è la donna che ha trasformato la grappa «da Cenerentola a regina del mercato». Suo padre Luigi era un ragazzo del '99, nato a Rosario di Santa Fe, in Argentina. A lui deve l'amore per la terra. A 18 anni conosce Benito Nonino, che sposa dopo poco. È lei a dare all'azienda di famiglia, nata nel 1897 con un alambicco ambulante, un'intuizione: distillare materia freschissima di un solo vitigno. Il primo fu il Picolit, nel dicembre 1973. «Quando dalle campane uscirono le gocce di grappa, seppi che ce l'avevamo fatta». Il mercato fu rivoluzionato, iniziò un immenso lavoro di salvaguardia delle uve autoctone portato avanti oggi dalle figlie Cristina, Antonella ed Elisabetta. Di pari passo la promozione della cultura, con il Premio letterario Nonino che ha anticipato cinque Nobel: Rigoberta Menchù, Vidiadhar Surajprasad Naipaul, Tomas Tranströmer, Mo Yan e Peter Higgs.

G.Princ.

Tosta, solitaria, capelli neri tenuti sempre cortissimi, classe 1973, Gaia Giordano è la donna che sta dietro il successo di «Spazio», i ristoranti di Milano e Roma voluti da Niko Romito. La cucina, in realtà, Gaia Giordano l'ha scoperta tardi. Da ragazza voleva fare l'architetto o il magistrato: dopo aver frequentato il liceo Mamiani di Roma, si laurea in legge alla Sapienza. Ma per recuperare il legame interrotto con il papà, giornalista con la passione per l'enogastronomia, entra per la prima volta in una cucina. Quella del ristorante aperto dal padre nel Chianti. Lì Gaia Giordano trova la sua strada. Di famiglia. «Del resto anche mia nonna materna, milanese, cucinava benissimo, in estate gestiva un ristorante sopra Tropea, in Calabria. Ho ancora nella testa certi sapori del sud, i pomodori, la ricotta. Ma anche gli ingredienti tipici lombardi che lei usava e che nel mio frigo non sono mai mancati: riso, burro, carote, cipolle». Non a caso è quella cucina italiana a essere entrata, seppur alleggerita, nel menu di «Spazio». Dopo un corso del Gambero Rosso da cuoca professionista per imparare la tecnica, Giordano lavora con Angelo Troiani, Cristina Bowerman, Maurizio Santin. Si spreme tantissimo, convinta, a trent'anni, di essere in ritardo con i tempi rispetto agli altri chef. Quando incontra Niko Romito, lo supplica di lavorare per lui. «Avevo capito che la sua era la cucina che avrei voluto fare. Piatti puliti, essenziali, netti. Con l'ingrediente al centro e pochi fronzoli intorno. Lui aveva bisogno di aiuto per il progetto Unforketable e così ho cominciato». Insieme, Romito e Giordano progettano «Spazio», format vincente. Senza nessuna competizione tra i due. «Niko non mi ha mai messo in ombra e a me non piace stare al centro dell'attenzione — racconta lei —. Non me ne frega niente di vedere il mio nome sull'insegna, a me piace, semplicemente, cucinare». Oggi Giordano si divide tra il locale di Milano e quello di Roma, dove ha inaugurato anche i servizi di asporto e delivery. Con un sogno in testa. Lavorare al quartier generale di Romito a Casadonna dove progettare e far nascere i piatti per tutti i locali del gruppo dello chef abruzzese.

I.Fan.

CARMEN E FRANCESCA MORETTI

DUE RIVOLUZIONARIE DEL CONCETTO DI «LUSSO»

Le sorelle del vino e dell'accoglienza. Carmen e Francesca Moretti sono le custodi di un'idea contemporanea di lusso, un mix di bellezza, informalità e rispetto in cui le bottiglie, il cibo e l'ospitalità non tradiscono mai il territorio. Insieme, in ruoli diversi, portano avanti il gruppo fondato dal padre Vittorio cinquant'anni fa, una società da 140 milioni di euro e 700 dipendenti divisa in tre anime: i resort, di cui Carmen, 52 anni, è amministratore delegato, con le tenute L'Albereta in Franciacorta e Casa Badiola-L'Andana, in Toscana, poi le cantine, sei in tre regioni (Bellavista e Contadi Castaldi in Franciacorta, L'acquagiusta, Petra e Teruzzi in Toscana, Sella&Mosca in Sardegna), alla cui guida c'è Francesca, 43 anni, infine la parte edile. La famiglia ha rivoluzionato l'idea di resort nel 1993 quando, con il ristorante di Gualtiero Marchesi all'Albereta, ha unito l'hotellerie all'alta cucina. Oggi la gastronomia è un caposaldo imprescindibile: all'Andana il ristorante di Enrico Bartolini ha una stella. E in vigna si lavora per un'uva al massimo del suo potenziale.

Alessandra Dal Monte

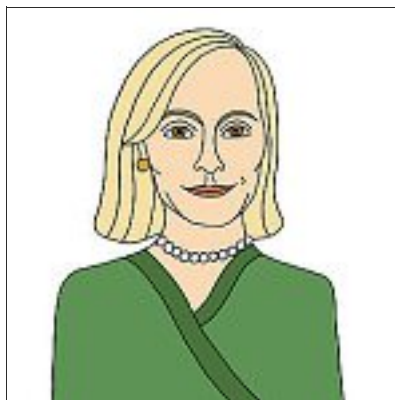
RACHEL RODDY

CON IL GUSTO E LA PENNA DI UN'INGLESE

Non è soltanto un'inglese con il vezzo per la cucina nostrana che racconta agli stranieri. Rachel Roddy, classe 1972, di Southampton, Regno Unito, è una scrittrice, food writer, fotografa e cuoca capace di far vivere i piatti della tradizione italiana attraverso il suo punto di vista. «Ho lasciato le fitte nebbie dell'inverno britannico alla fine del 2005 per venire in Italia — racconta —. Dopo aver fatto il giro di due terzi della costa siciliana ho preso un treno, una nave, sono arrivata a Roma, in un quartiere che si chiama Testaccio, ho assaggiato per la prima volta la ricotta di pecora e ne ho scritto. Ci sarebbero altri dettagli, ma questa è la sintesi e l'essenza di quasi tutti i pezzi che ho redatto sul cibo italiano da straniera: sono arrivata, ho mangiato, ho avuto una rivelazione, ho scritto. A 14 anni di distanza, sono ancora a Roma, e continuo a scrivere, non solo di ricotta...». Suo è il blog di storie, immagini e racconti di cucina made in Italy «Racheleats». Così come la rubrica settimanale «Kitchen sink tales», sul *Guardian*. Il suo primo volume, *Five quarters: recipes and notes from a kitchen in Rome* ha vinto l'André Simon Memorial come miglior libro gastronomico dell'anno. L'ultimo, *The A-Z of pasta*, sarà in libreria a settembre.

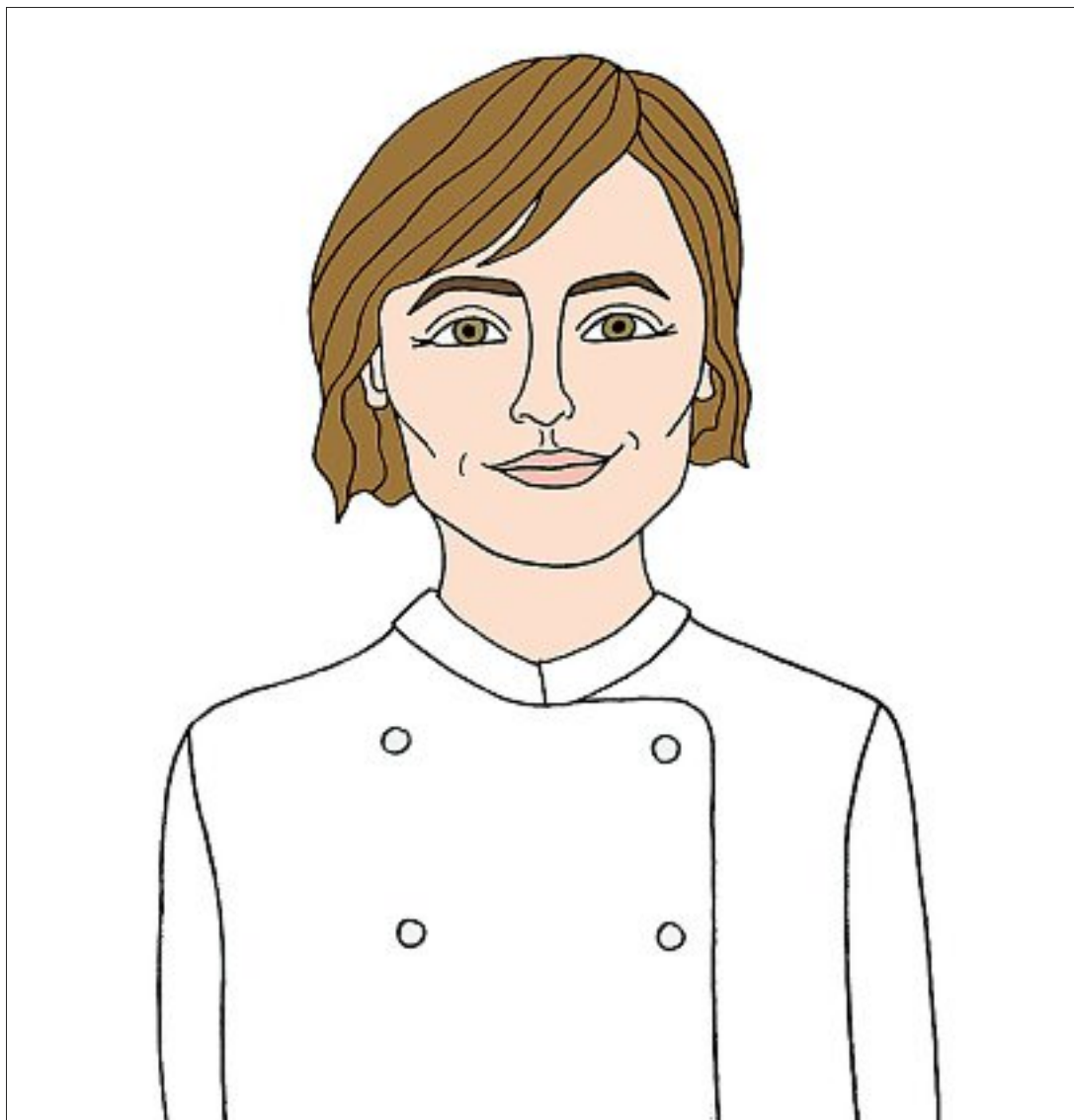
Chiara Amati

MARILISA ALLEGRINI

LA «LADY AMARONE» CHE HA PORTATO IL VINO ITALIANO NEL MONDO

Prima donna italiana a comparire sulla copertina di *Wine Spectator*, Bibbia internazionale del vino (era il numero di aprile del 2017), da poco nominata Cavaliere del Lavoro dal Presidente della Repubblica Sergio Mattarella per il suo impegno nella diffusione della cultura enologica, responsabile marketing dell'azienda di famiglia dal 1980 anche se, giovanissima, aveva studiato per diventare fisioterapista, Marilisa Allegrini è per tutti «lady Amarone». Colei che ha girato il mondo per raccontare, spiegare, far capire un vino speciale (l'Amarone è un passito secco) ma anche impegnativo per un pubblico non italiano, e che invece oggi è apprezzato e ricercato ovunque. Basti pensare che l'85 per cento dei ricavi del gruppo Allegrini, che adesso include tenute anche in Toscana (Poggio al Tesoro a Bolgheri e San Polo a Montalcino) e nella zona del Lugana, arriva dall'export. In Valpolicella dal 2008 la famiglia possiede la rinascimentale Villa della Torre, in cui Marilisa ha sempre promosso premi ed eventi.

A.D.M.

Si fa notare non solo come chef ma anche come «teorica» del lavoro ai fornelli, vero e proprio spazio di creatività e auto-espressione

ANTONIA KLUGMANN

CUCINARE PER ESSERE

di **Alessandra Dal Monte**

Antonia Klugmann si è fatta notare subito. Non solo in cucina, anche nell'esposizione della sua visione di cucina. Da lei sempre vissuta come uno spazio di libertà e creatività, come il *suo* spazio di libertà e creatività, in una sorta di rivendicazione del mestiere di cuoco come un lavoro non solo manuale ma cerebrale. Imprenditoriale. Culturale. Insomma, alto. Per ripercorrere a ritroso la genesi di questo pensiero, per andare alle origini di questa consapevolezza che Klugmann ha sempre avuto sul suo lavoro e che sa esprimere in modo magnetico quando parla in pubblico, forse bisogna tornare ai suoi 22 anni. A quando cioè, dopo la maturità classica a Trieste, decide di abbandonare gli studi di Giurisprudenza a Milano per seguire il suo istintivo desiderio di cucinare. Una scelta sofferta, accolta con preoccupazione dalla famiglia. Ma Antonia è convinta. Sta per iniziare uno stage in un ristorante quando ha un incidente. Si ritrova immobilizzata, per mesi in casa. Una specie di lockdown *ante litteram*. Un dramma per una ragazza a un bivio, avrebbe potuto ripensarci. Invece in quel periodo succede qualcosa: «Mi sono accorta che cucinavo lo stesso, cucinavo nella mia testa. Annusavo, guardavo, leggevo, annotavo e componevo piatti con i pensieri», dirà anni dopo. La vera epifania. La scoperta di quanto la cucina possa essere un esercizio intellettuale. Antonia da allora non si è più guardata indietro e ha cominciato le sue esperienze da «cuoca tardiva», come si definisce lei. Risultato: a 27 anni aveva già aperto un locale, l'«Antico Foledor Conte Lovaria» in provincia di Udine. Poi torna dipendente, lavora a Venezia al «Ridotto» e nel ristorante stellato «Venissa». Nel 2014, a 35 anni, riesce a inaugurare la sua creatura, «L'Argine a Vencò» a Dolegna del Collio (Gorizia), a pochi chilometri dal confine con la Slovenia. Un ex mulino trasformato, con grande impegno e investimento, in un ristorante con camere. Un angolo di campagna che per Antonia è la vera stanza dell'ispirazione: la sua cucina vira subito sul vegetale, attinge alla rigogliosa offerta del territorio. Orto, frutteto, erbe spontanee, (poca) selvaggina locale. La stella arriva l'anno successivo. Le guide la premiano come miglior chef donna e miglior emergente. La invitano ai congressi, lei stupisce tutti parlando di Virginia Woolf e della necessità di uno spazio creativo per sé stessi. «Sono una cuoca egoista — ama dire —. Cucino per me, perché quello è il *mio* modo di esprimermi». Antonia sarà sé stessa anche quando l'esperienza come giudice di MasterChef nel 2018 le farà piovere addosso moltissime critiche. Per il suo aspetto fisico, per il suo modo di valutare i piatti. Ne viene travolta ma la sua intelligenza la fa rimanere in piedi, più forte di prima. Torna nella sua stanza verde, in campagna. A cucinare con la testa come piace a lei.

INGREDIENTI

300 g di riso di varietà Carnaroli, **100 g** di burro, **300 g** di salvia, **mezzo** bicchiere di vino bianco, **q.b.** parmigiano grattugiato, **q.b.** olio extravergine di oliva, **q.b.** sale.

PROCEDIMENTO

Cominciate preparando il brodo: fate bollire un litro d'acqua fredda e aggiungete un terzo della salvia lavata in foglie (circa 100 grammi). Togliete dal fuoco e lasciate la salvia in infusione fino al raffreddamento: il consiglio per permettere al brodo di intensificare ancora di più il suo sapore è quello di coprire la pentola con un coperchio. Poi scolate e filtrate il brodo aiutandovi con un colino per eliminare le parti solide e ottenere un liquido liscio e limpido. Seccate un altro terzo della salvia (100 grammi) nell'essiccatore e polverizzatela utilizzando un frullatore o un mortaio. Lasciate, infine, in infusione sottovuoto a 63°C per circa 8 ore la salvia rimanente unita al burro sciolto in modo da farlo insaporire. Quindi filtratelo e fate raffreddare. A questo punto, procedete con la cottura del risotto. Tostate i chicchi di riso con poco olio extravergine e sale in una pentola con il fondo spesso a fiamma media. Bagnate prima con il vino bianco e poi con il brodo alla salvia precedentemente riscaldato fino all'ebollizione. Aggiungetelo poco alla volta, controllando la cottura di tanto in tanto e mescolando con un cucchiaio di legno per non far attaccare il riso. Dopo circa 11 minuti, quando il brodo sarà evaporato quasi del tutto, mantecate con il burro alla salvia e il parmigiano grattugiato a piacere. Disponete il risotto nel piatto, guarnite con la polvere di salvia e servite immediatamente quando è ancora cremoso e ben caldo. (*m.bar.*)

ISA MAZZOCCHI

IL FASCINO IRRESISTIBILE DELL'ACCOGLIENZA

La sua è una «cucina morbida». Basata sull'armonia dei sapori, non sui contrasti. Sull'emozione, non sullo stupore a ogni costo. Sul mettere a proprio agio, scaldare, rilassare. Non è un caso che firmi i suoi piatti con una goccia di latte, che per prima cosa porti in tavola il pane (sempre e solo fatto lì, al ristorante), che la clientela sia affezionata. Isa Mazzocchi, chef stellata alla «Palta» di Bilegno, frazione di Borgonovo Val Tidone, nel Piacentino, è l'immagine dell'alta cucina che sa essere creativa — a volte «folle», come dice lei, libera e fantasiosa fino all'estremo — ma allo stesso tempo tradizionale, universale nel gusto ma vicina al territorio, ispirata alle tecniche di tutto il mondo però legata a doppio filo ai produttori locali. È con questa filosofia concreta, con questo senso del luogo che non le fa mai perdere il rispetto per le materie prime, che Mazzocchi ha trasformato la trattoria di famiglia in un locale gourmet. Con lei in questa avventura ci sono il marito Roberto, sommelier, la sorella Monica, in sala, e il cognato. L'apertura risale al 1989, la stella è arrivata nel 2012. E per Isa ha significato una responsabilità in più: «Rappresentare al meglio la mia terra».

Alessandra Dal Monte

CAROL CHOI

BABKA, LIEVITATI E ORA IL SOGNO DELL'AGRITURISMO

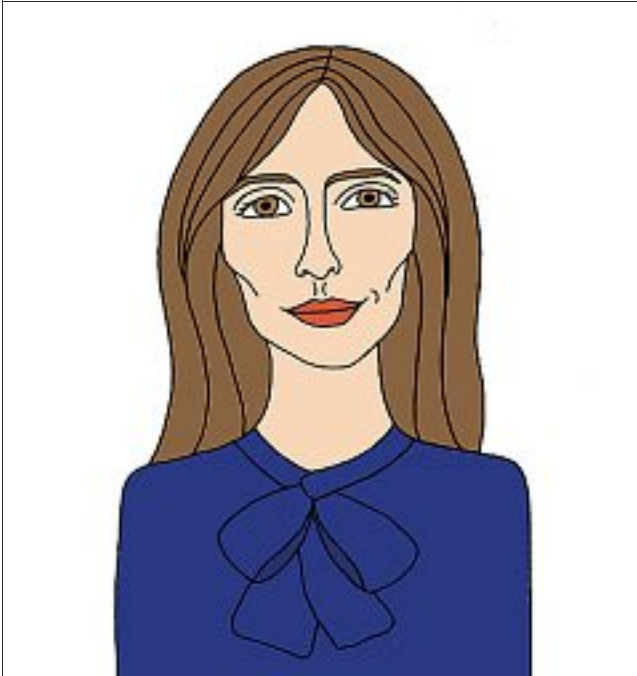
Newyorkese, 37 anni, è (anche) grazie a Carol Choi se in Italia parliamo di pane buono, lievitato come si deve. E se abbiamo imparato a conoscere il babka, la treccia dolce con cioccolato e frutta secca. Oggi è una delle maggiori esperte di panificazione del nostro Paese. Ma se la sua vita non avesse seguito un percorso strano, probabilmente sarebbe negli Stati Uniti a occuparsi di letteratura inglese, la materia in cui si è laureata. E invece la passione per i dolci l'ha portata a iscriversi a una scuola di pasticceria. Da lì, una breve esperienza da «Per Se», il tristellato newyorkese di Thomas Keller, e poi quella a Copenaghen da René Redzepi, primo cuoco a servire il pane come pietanza. Qui impara tutto. Con Christian Puglisi apre «Mirabelle», forno con cucina sempre a Copenaghen. Lì Carol Choi incontra lo chef Francesco Scarrone, oggi suo marito. Per amore si trasferisce in Italia dove diventa head baker del «Forno Collettivo» di Milano. Lo scorso anno l'inaugurazione di «Rantan», agriturismo in Valchiusella dove, ovviamente, il pane è speciale.

I. Fan.

BENEDETTA PARODI

QUELLE MITICHE RICETTE PRONTE IN 90 SECONDI

Impegnata con le registrazioni a Villa Borromeo d'Adda della nuova stagione di Bake Off Italia, Benedetta Parodi tornerà a sporcarsi ancora di più le mani con la cucina in un nuovo programma tv che andrà in onda su La7. Non si ferma, dunque, la giornalista piemontese, laureata in lettere, mamma di Matilde, Eleonora e Diego, che è stata capace nel 2008 di sdoganare per prima la cucina domestica in televisione. All'epoca la più giovane delle sorelle Parodi conduceva il telegiornale di Studio Aperto, poi fu il direttore Giorgio Mulè a chiederle di condurre una rubrica quotidiana alla fine del tg delle 12.25. Così nacque «Cotto e mangiato». Durata un minuto e mezzo, 90 secondi. «Me lo sono costruito su misura, a casa mia, con le mie pentole — ha raccontato Parodi ricordando gli inizi del programma e della sua carriera food —. Il segreto? Dieci anni fa esistevano in televisione solo i grandi chef. Io ho portato gli spinaci surgelati, il dado, cose così. All'inizio qualcuno gridava allo scandalo, ora fanno un po' tutti così». Il primo piatto? Spaghetti tonno e limone, la ricetta preferita dal marito Fabio Caressa. Che le consigliò di inventarsi un claim per la fine della rubrica: «Un gesto ripetitivo. E così, leccandomi il dito, dissi "cotto e mangiato"». Il suo marchio di fabbrica? Ricette veloci ed economiche, pronte con ingredienti snobbati dai palati fini. Il successo di pubblico è enorme. Nel 2009 lo intuisce subito Luigi Spagnol, editor della Vallardi, che le pubblica il primo libro: un milione e mezzo di copie vendute, ancora oggi longseller. I critici non la risparmiarono. Il segreto del suo successo? «Il grado zero della ricetta», «la banalità del sale e pepe», disse qualcuno. Spagnol, in un'intervista del 2011, provò a spiegare: «Benedetta Parodi rappresenta un modello per la gente, un modello niente affatto inavvicinabile. Ma se dovessi spiegare l' affermazione dei suoi libri, alla fine non saprei che cosa aggiungere. È un mistero. Quando c'è un successo di quelle proporzioni, qualunque spiegazione diventa troppo riduttiva». Il resto è storia di oggi. Nuovi libri (dopo i primi due, comincia a pubblicare con Rizzoli che riesce a strapparla a Vallardi), al ritmo di uno all'anno dal 2009, tutti successi di vendite, e poi nuovi programmi tv, da I menu di Benedetta su La7 fino a Bake Off su Real Time. Nel 2017-2018 affianca la sorella Cristina in Domenica in su Rai 1. L'esperienza del duo, che non riesce a ingranare, finisce in anticipo. Intanto, però, Benedetta Parodi non si ferma. Pronta per tornare anche in libreria con il suo nuovo libro.

Isabella Fantigrossi

FRANCESCA ROMANA BARBERINI

DALL'ECONOMIA AGLI ANTICHI SEGRETI DELLA TAVOLA

Nata e cresciuta nella campagna romana. «I miei primi ricordi sono le passeggiate in vigna o nell'oliveto. Oppure le uova fresche che arrivavano dal pollaio davanti alla casa dove vivo con Tommaso e Giacomo, i miei figli». Lo racconta spesso, Francesca Romana Barberini, per spiegare la passione per il cibo che l'accompagna da quando era bambina. Da allora di esperienze ne ha fatte tante. Una laurea in economia alla Luiss e un master in turismo enogastronomico alla Sda Bocconi. Poi, un diploma come assaggiatrice di olio e di vino. Ha debuttato in tv a fianco di Alberto Castagna su Canale 5. Correva l'anno 1993 e il programma si chiamava *Sarà vero?*. Con *Voilà,* nel 2006, in onda il sabato su Raidue, ha sdoganato ricette veloci e semplici. «Autrice e conduttrice tv, foodwriter e consulente di comunicazione. Sempre con il sorriso», si descrive. Per dieci anni è stata il volto femminile di Gambero Rosso Channel. Oggi è protagonista in radio di *Segreti in Tavola,* on air su Dimensione Suono Soft. E conduce tutti giorni *Cuochi e Dintorni* su Alice TV. «Dove, da padrona di casa, do voce a cuochi, produttori e appassionati di cibo buono».

G. Princ.

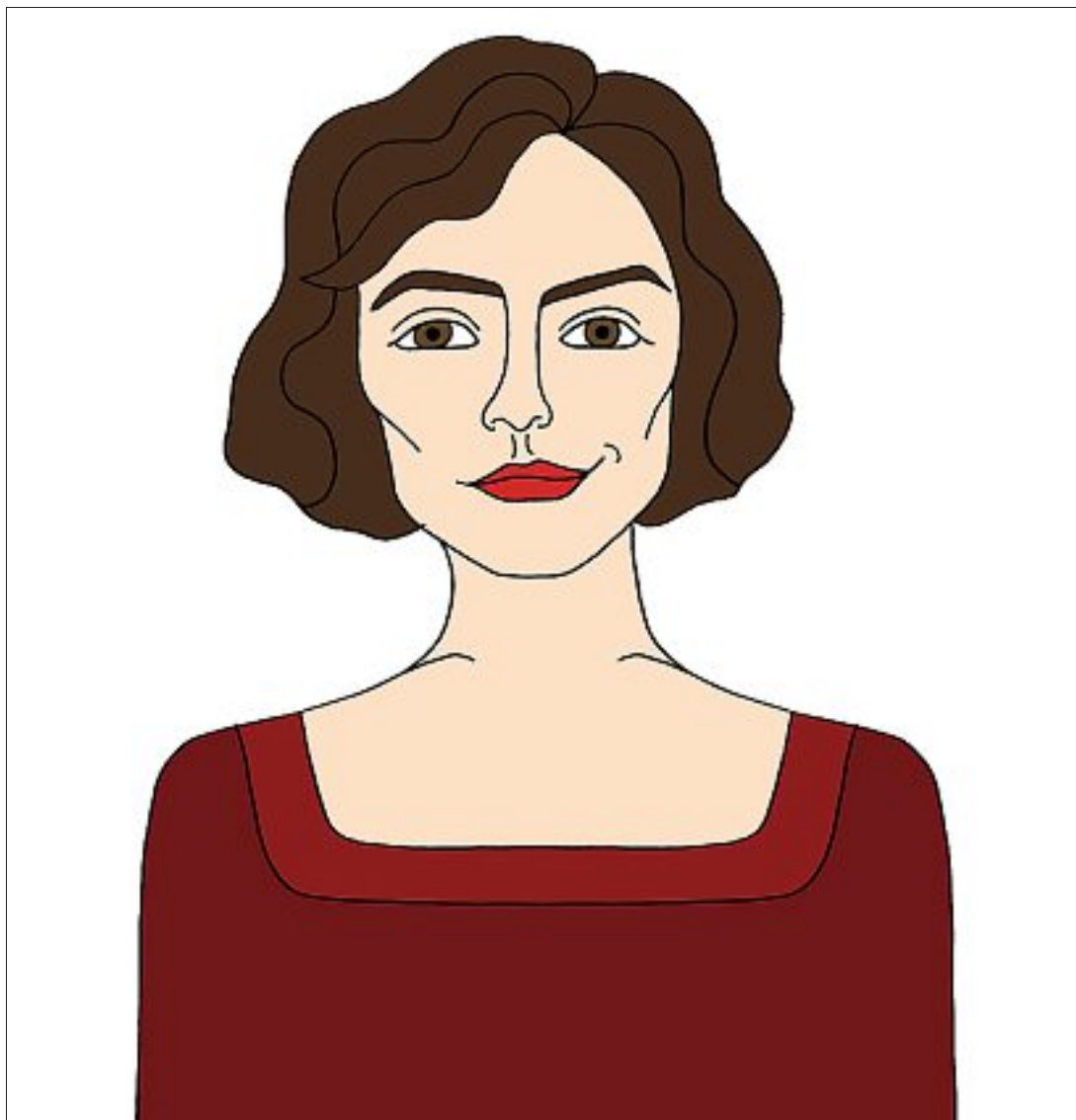
NOGHLEMEY

LA «POETESSA» CHE DECLAMA IL CIBO PERSIANO

Mahroo Amiri, in arte Noghlemey (questo il nome del suo blog, che in antica lingua persiana indica i piccoli piatti che accompagnavano il vino). Un nome e una filosofia di vita, quella di Mahroo, cuoca autodidatta e fotografa a Milano dal 2011. Che prima sul blog, nato in lingua farsi e poi tradotto anche in inglese, e oggi su Instagram ha deciso di raccontare e far conoscere tutta la poesia che sta dietro cibo e sapori della sua terra. Nata in Iran, figlia di un architetto appassionato di fotografia a cui ha rubato i segreti dell'obbiettivo, Mahroo Amiri ha cominciato a cucinare assieme alla nonna, Ashi Joon, e alla zia pasticcera. Una volta in Italia, ha studiato all'Alma, la scuola di cucina di Colorno. Poi, nel 2010, è nato il blog, ispirandosi, come lei racconta, a Yotam Ottolenghi, Maideh Mazda, Rawia Bishara, Claudia Rodeb. Oggi lavora come food stylist e sviluppatrice di ricette. Senza smettere mai di raccontare piatti che custodiscono tutto il profumo del Medio Oriente. Dal radicchio grigliato con salsa di melograno alle bruschette con albicocche caramellate e formaggio lighvan. Tanti piccoli *noghlemey*.

I. Fan.

Nata a Teheran e residente a Roma, è la food writer e fotografa che ha fatto del tema dell'immigrazione il fulcro del suo lavoro

SAGHAR SETAREH

MELTING POT TRA IRAN E ITALIA

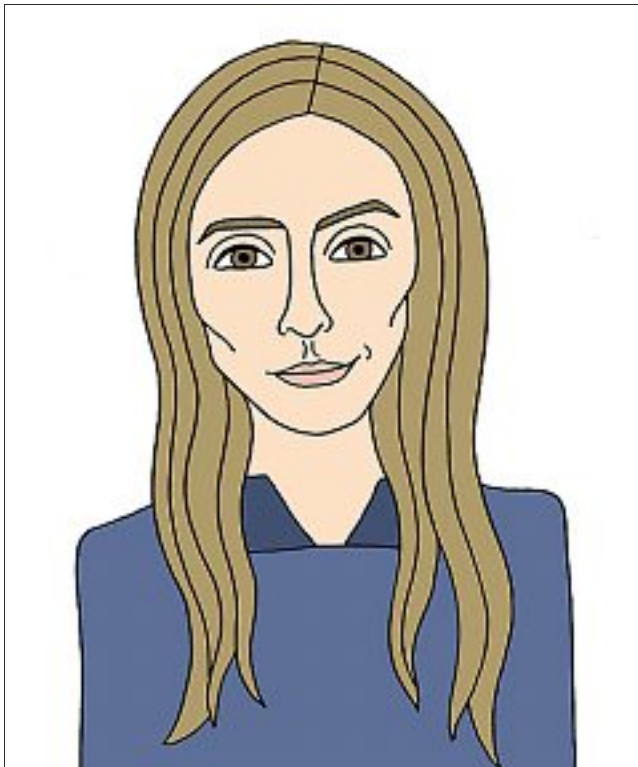
di **Isabella Fantigrossi**

Teheran e Roma. L'Iran e l'Italia. Uno il Paese in cui è nata, nel 1985, l'altro quello che l'ha adottata nel 2007, subito dopo la laurea in comunicazione visiva all'università Azad di Teheran e la specializzazione in grafica e fotografia all'Accademia di Belle arti di Roma. Paesi diversi e lontani che, però, nel cibo di Saghar Setareh trovano un magico punto in comune. «Nella cucina troviamo i veri legami e le unicità, indipendentemente da ciò che dicono i nostri passaporti — le piace raccontare, fotografa, cuoca, food stylist e organizzatrice di corsi di cucina e tour gastronomici in giro per Roma —. Questi sapori e incontri sono il cuore delle mie storie e delle mie ricette». E allo stesso modo questi due poli trovano un inedito punto di convergenza sul suo account Instagram e nel suo blog, Lab Noon, nato nel 2014, il cui nome tiene dentro la parola laboratorio e *noon*, in inglese mezzogiorno e in persiano pane. Come a dire che il mix di lingue e culture innerva tutto della vita di Saghar Setareh. Che infatti così parla di sé nella bella presentazione del suo sito (due volte finalista ai Saveur Blog Awards): «Niente ha segnato la mia vita come ha fatto l'esperienza dell'immigrazione. Ciascuna di queste terre, Iran e Italia, vive in me e nell'altra io vivo. Una ha un guscio scuro e duro che protegge la sofisticata bellezza al suo interno, l'altra si mostra con la sua bellezza sbalorditiva a prima vista. Sono gli introversi e gli estroversi, l'Oriente e l'Occidente. Entrambe sono ricche di storia e cultura antica. Una è il mio passato e l'altra il mio presente. Si fondono l'una nell'altra in sequenza, proprio come il giorno si trasforma in notte e la notte albeggia nel giorno». E la sua cucina allo stesso modo. Nel suo lavoro quotidiano è tutto un costante intrecciare sapori italiani e sapori persiani. Pur tenendo vive le differenze. In Iran, per dire, ama raccontare Saghar Setareh, i palati sono inconsciamente ossessionati dall'equilibrio tra grasso e acido: ogni pasto a base di carne, per esempio, viene completato sempre da qualche ingrediente aspro, che siano sottaceti o yogurt. Mentre in Italia, la magia sta nella combinazione di pochissimi ingredienti ma eccellenti. E così sono nate ricette come il riso pilaf alle erbe servito con il pesce alla curcuma. Oppure il risotto alle lenticchie con un *twist* persiano. Dal blog alle lezioni il passo è stato breve. Del resto, Saghar Setareh aveva cominciato a 19 anni a tenere corsi d'inglese in una scuola di Teheran. In Italia, invece, sono nati workshop e seminari creativi. Di fotografia, di cucina romana e persiana, di styling, a Roma e in giro per l'Italia. Il primo seminario nato un po' per caso si era esaurito subito. Così l'attività è andata avanti. Insegna a usare la frutta nei piatti salati, le erbe fresche, a mettere lo yogurt dove non ce lo aspetteremmo. Il suo modo di raccontare Teheran a Roma.

INGREDIENTI

175 g di burro di qualità a temperatura ambiente, **125 g** di zucchero di canna fine, **50 g** di miele fluido, **2** uova grandi a temperatura ambiente, **25 g** latte di mandorla, **125 g** di farina di mandorle, **100 g** di farina 00, **75 g** di farina di grano saraceno, **2 cucchiaini** di lievito per dolci, **4** albicocche (non eccessivamente mature), **q.b.** di pepe, cardamomo in polvere e cannella, **un** pizzico di sale. Per ultimare: **25 g** di miele, succo di mezzo limone.

PREPARAZIONE

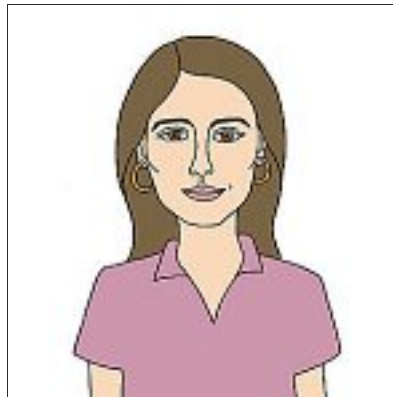
Preriscaldate il forno a 170°C gradi. Ungete lo stampo con del burro e foderate con carta forno, facendola aderire bene. Unite burro morbido, zucchero, miele, spezie e sale in un'ampia ciotola (o nel boccale dell'impastatrice). Con la frusta a K lavorate a media velocità per qualche minuto, finché il composto non è leggero e spumoso (lo zucchero deve essere invisibile). Sbattete leggermente uova e latte di mandorla, inglobate gradualmente a bassa velocità, assicurandovi che il composto a base di burro abbia assorbito perfettamente i liquidi. Setacciate farina 00, di grano saraceno e lievito. Con l'uso di una spatola, unite le farine poco per volta, facendo attenzione a non formare grumi. Non mescolate troppo, è importante che l'impasto mantenga una buona dose di aria al suo interno. Versate nella teglia, livellate con una spatola e distribuite le albicocche a fettine, affondandole leggermente nell'impasto. Cuocete finché la torta non è dorata e fragrante (verificate la cottura inserendo uno stecchino al centro della torta, deve uscirne asciutto e pulito). Alla fine scaldate miele e succo di limone, spennellate generosamente la superficie della torta e fate raffreddare su una griglia da pasticceria. (*t.gal.*)

GIORGIA EUGENIA GOGGI

L'ANIMA (VEGETALE) DELLA PUGLIA

Lo studio degli ingredienti naturali è il fil rouge delle sue giornate. «Ma da ragazza non avrei mai immaginato che la cucina sarebbe stata la mia strada». Eppure Giorgia Eugenia Goggi, trentenne lombarda naturalizzata pugliese, è una delle chef più talentuose della sua generazione, grazie a una scrupolosa ricerca sulla materia prima. Autodidatta, si è laureata in design e architettura al Politecnico di Milano. «Però da piccola ero affascinata dal mondo dei ristoranti e leggevo libri di ricette». Così, dopo gli studi, ha deciso di farsi un regalo: del tempo per sé. E per uno stage nella brigata di un locale. Un'esperienza ha seguito l'altra, fino a che non è approdata da «Erba Brusca» a Milano, tempio della cucina di Alice Delcourt. Qui per tre anni ha avuto un ruolo sospeso tra pasticceria, comunicazione, ricerca ed eventi esterni. «Desideravo qualcosa di mio». Così quando quattro anni fa le è arrivata una proposta da una piccola realtà pugliese l'ha colta al volo. «Ho trovato una realtà autentica, me ne sono innamorata». La «Masseria Moroseta» è immersa in campi di fiori selvatici e ulivi secolari. Ci si arriva percorrendo una stradina tortuosa nella campagna di Ostuni. Qui Giorgia Eugenia Goggi ha trasformato un piccolo ristorante in una meta turistica. Con una cucina vegetale basata sulle erbe spontanee e un orto che cura lei stessa con la sua brigata di quattro persone. Un'esperienza dalla quale sono nate molte occasioni, come cene a quattro mani e workshop di cucina. «Le giornate iniziano guardando cosa c'è nel campo e questo offre spunti creativi: se sono pronti i ravanelli facciamo un kimchi». È la materia prima il centro di tutto. «Non parto da una ricetta, ma dagli ingredienti e su quelli costruisco i piatti e il menu degustazione». Al momento sta lavorando sul pomodoro, in tutte le sue variazioni. «Le foglie le usiamo per fare degli estratti, le bucce diventano polveri e ne realizziamo anche una versione fermentata». Un lavoro tecnico che non si ferma mai. Un esempio? «La melanzana la facciamo marinare e stagionare per giorni, come se fosse carne pregiata». Ha una visione fluida degli ingredienti, senza schemi rigidi. Ecco, quindi, che la frutta la si trova dall'inizio alla fine del pasto: da infusioni di noccioli a foglie di fico che avvolgono in cottura la triglia. La sua spinta creativa non si è arrestata durante il lockdown. «Abbiamo passato questi mesi testando preparazioni. E ne ho approfittato per lavorare al mio primo libro». Il futuro? «Sogno un ristorante che sia sempre più un laboratorio».

Gabriele Principato

ALLEGRA POMILIO

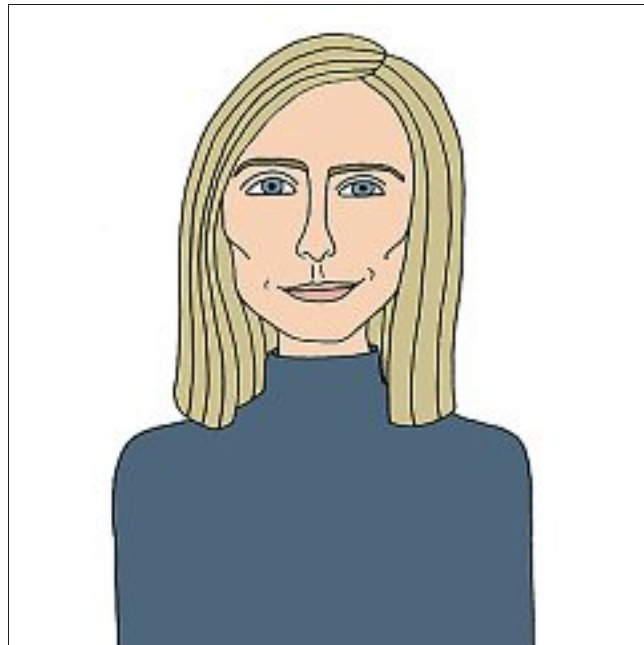
LA FORMULA DELLA PERFETTA OSPITALITÀ

Oggi vive tra l'Italia e la Grecia, sull'isola di Andros, nelle Cicladi. Ma per alcuni anni è stata di casa in Francia nel Médoc, da Mimi e Oddur Thorisson. E qui Allegra Pomilio, 27 anni, ha catturato i segreti del mestiere. Ha imparato a ricevere, a gestire, a organizzare workshop di cucina. Finita quella preziosa esperienza, è rientrata in Abruzzo, dove è nata, per poi buttarsi a capofitto sul nuovo progetto. Aprire un boutique hotel ad Andros, nella casa di vacanza della sua famiglia. Così è nato «Melisses», arroccato sulla costa occidentale. Che in realtà è qualcosa di più di un piccolo hotel di charme. Il cuore pulsante è la grande cucina. Qui Pomilio, dopo aver studiato alla Alain Ducasse Academy e frequentato diversi corsi culinari, propone ricette italo-greche che recuperano ingredienti locali di qualità. Studia impiattamenti a misura di Instagram. E organizza tour gastronomici per l'isola, corsi di cucina e di allestimento della tavola per gli ospiti. Ciò che rende, alla fine, «Melisses» una meta in sé, oltre Andros, oltre le Cicladi. Perché è la formula ospitalità più workshop di food quello che oggi funziona, attirando clienti da tutto il mondo. Pomilio l'ha imparato in Francia. E ora ne è la perfetta nuova interprete italiana.

I. Fan.

DOMENICA MARCHETTI

CONSERVE, BISCOTTI E STUFATI: UN RACCONTO AMERICANO

Mamma abruzzese, di Chieti, papà di origini molisane e laziali. Domenica cresce impastando gnocchi e ravioli, anche se è nata negli Stati Uniti e studia giornalismo alla Columbia University. Comincia subito a scrivere di cibo per magazine e giornali americani, tra cui il *Washington Post*. Produce sette libri di cucina, tutti sull'Italia. L'ultimo — *Preserving Italy* — approfondisce il grande mondo delle conserve. Prima il focus era stato su biscotti, verdure, zuppe, stufati… Sempre negli States Marchetti tiene corsi di piatti regionali. Quando è in Italia organizza tour gastronomici tra la Liguria, l'Umbria e l'Abruzzo. «Da giovane passavo l'estate tra Silvi Marina e Roma, dove vivevano le sorelle di mamma. L'Italia è la mia seconda casa. Adoro scandagliarla andando a parlare con i professionisti del posto, cuochi, artigiani, contadini, agricoltori, per carpirne i segreti». Che svela, poi, nelle sue ricette. I piatti del cuore? Spaghetti alla chitarra e maccheroni alla mugnaia, semplici e onesti come la sua visione di cucina.

Chiara Amati

CHIARA ROSSETTO

PIONIERA NELL'UNIVERSO DELLE FARINE

«Una figlia di mugnai, nata e cresciuta in un mulino». Si definisce così Chiara Rossetto. Veneta, classe 1970, considerata la «creativa delle farine» perché è riuscita a portare nel settore uno sguardo internazionale e una spinta sostenibile. Settima generazione di una dinastia che lavora il grano dal 1760, nell'azienda di Pontelongo (Padova) è arrivata giovanissima dopo studi economici. Adesso è amministratrice delegata e responsabile dell'area commerciale e marketing. È stata lei ad avere l'intuizione di portare Molino Rossetto sugli scaffali della grande distribuzione. «Ho esplorato il mercato, viaggiato e studiato nuovi prodotti». La svolta è arrivata con l'intuizione di uscire dal commercio delle farine di tipo classico. «Agli inizi del 2000 siamo stati fra i primi a proporre prodotti come il khorasan e i preparati per pane, focacce e polenta: cambiando anche il confezionamento con dosi più piccole e adatte all'uso quotidiano. Un passo necessario per distinguerci in un mercato in cui la concorrenza si basa su un continuo gioco al ribasso». Come è nata l'idea? «A casa, in cucina. Ancora oggi testo tutte le ricette insieme a mio marito Giorgio e ai nostri figli Giulio, Maria Vittoria e Carlo Alberto. E quindi capisco le esigenze dei consumatori». Poi è arrivato l'impegno sul biologico, con 100 ettari coltivati secondo questo metodo. Così come il rilancio di alcuni grani antichi nazionali, dalla varietà siciliana Tumminia alla Cappelli, una cultivar dei primi del Novecento. «Un voler bene alla terra di cui ho compreso ancora meglio il significato quando nel 2015 abbiamo iniziato una collaborazione con Oxfam Italia. L'ho visto sul campo andando con loro in Ecuador per la campagna Sfido la fame, che sostiene le donne nella lotta per nutrire sé stesse e i propri figli contro discriminazioni, ingiustizia e povertà». Da qui anche lo studio sul packaging: certificato sostenibile e immaginato per azzerare lo spreco. Dai pacchi con tappo dosatore a quelli formato famiglia e sanificabili realizzati nel corso del lockdown. Così, sotto la sua guida il fatturato dell'azienda nella grande distribuzione è passato dai 3,4 milioni di euro del 2007 ai 17,5 milioni dello scorso anno. E i prodotti del mulino di Pontelongo hanno conquistato, dopo il mercato europeo, quello cinese, statunitense e russo. Rispettando sempre l'origine 100 per cento made in Italy della materia prima. Un successo che è valso a Chiara Rossetto numerosi premi. «La più grande soddisfazione, però, l'ho ricevuta lo scorso anno quando il Presidente Sergio Mattarella mi ha nominata Cavaliere dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana: questo è un riconoscimento tutto mio e riguarda non solo il mio impegno imprenditoriale, ma anche sociale e di donna».

Gabriele Principato

Cuoca e scrittrice femminista di Beirut, mamma libanese e padre siriano, oggi ha scelto di vivere a Trapani. È tra le massime esperte di cibo islamico

ANISSA HELOU

I SEGRETI DEL MEDIORIENTE

Ci sono libri normali. E poi ci sono capolavori. L'ultimo di quelli scritti da Anissa Helou, *Feast: Food of the Islamic World*, rientra nella seconda categoria. Padre siriano e madre libanese, Helou vive a Trapani, in una casa a picco sul mare. Ha lasciato il Libano a 21 anni per studiare interior designa Londra. Dopo un apprendistato da Sotheby's, ha cominciato a rappresentare la casa d'aste nel Medio Oriente. All'età di 24 anni ha aperto un negozio di antiquariato a Parigi divenendo in pochissimo tempo famosa, per poi trasferirsi a Londra come consulente d'arte. Tra il 1978 e il 1986 ha vissuto in Kuwait agendo come consigliere per la famiglia regnante, per poi tornare a Londra nel 1986. Incoraggiata fortemente da un amico del mondo dell'editoria, e segnata dalla guerra civile libanese, ha scritto il suo primo ricettario, *La Cucina Libanese*. Nel 1994 viene pubblicato. Robert Irwin lo ha descritto come non solo un manuale d'utilità, ma un'evocazione aspirazionale dei banchetti e dei picnic tenuti in un ambiente rilassato e levantino che finì quasi completamente (...) nel 1975». Il libro è stato candidato per un André Simon Award. Nel 1999, Helou ha cambiato radicalmente la sua vita vendendo una serie di collezioni da Christie's. Ha venduto anche la sua casa vittoriana e ha comprato un appartamento su due piani a Shoreditch, convertito in uno spazio minimalista e moderno. È qui che ha cominciato a insegnare la sua arte culinaria. Tanto che nel 2013 è stata inserita da *Arabian Business* tra i 500 più potenti personaggi di origine araba nel mondo e una delle 100 donne arabe più influenti. Il suo libro, *Levante*, è stato pubblicato nel 2013 ed è stato selezionato come uno dei venti libri dell'anno dall'*Observer Food Monthly*, tra i migliori libri del 2013 per *Gourmet Travellers*. Ma è il suo ultimo libro, *Feast*, pubblicato nel 2018, ad averla consacrata nell'empireo delle food writers mondiali, raccogliendo il testimone finora nelle mani di Claudia Roden, regina indiscussa della cucina mediorientale. L'ultimo lavoro della Helou è un volume di oltre 500 pagine in cui offre uno spaccato ampio con 300 ricette provenienti dalle varie parti del mondo in cui l'Islam si è diffuso, dallo Xinjiang a Zanzibar, dal Senegal al Nord Africa, passando per Libano, Turchia, Siria, Afghanistan. Un trattato gastronomico che non può essere ridotto a un ricettario. Ma è anche l'animo femminista a fare di lei un personaggio unico: «La ristorazione è ancora un ambito prettamente maschile, che può risultare scomodo per una donna. Per fortuna, però, la professione si sta allargando sempre più anche al mondo femminile. E poi, finalmente sta cambiando mentalità: i ragazzi giovani non si aspettano più che sia la loro compagna a cucinare».

A.F.

INGREDIENTI

½ **cucchiaino** di fili di zafferano macinati in un piccolo mortaio o ½ bustina di zafferano in polvere, **3 cucchiai** di acqua di rose, **1 l** di latte biologico intero, **250 g** di zucchero, **300 ml** di panna, **1 cucchiaio** di salep (polvere fine ottenuta da tuberi di orchidea selvatica) o **2 cucchiai** di amido di mais, **2 cucchiai** di pistacchi tritati grossolanamente (facoltativo).

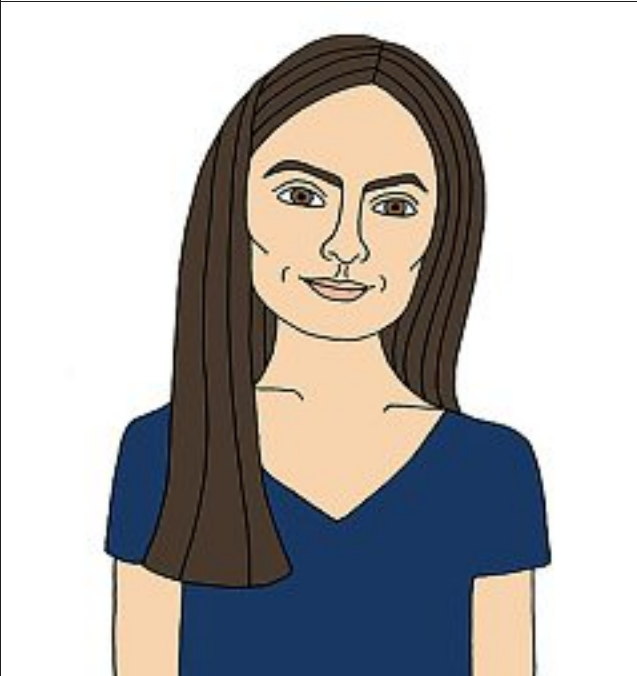
PREPARAZIONE

Se sceglìete di utilizzare lo zafferano in pistilli, mettetelo subito in ammollo nell'acqua di rose e lasciatelo in infusione per 30 minuti. Altrimenti potete utilizzare direttamente quello in polvere miscelato sempre con l'acqua di rose senza dover aspettare mezz'ora per l'infusione. Scaldate poi il latte con lo zucchero in un pentolino dal fondo spesso a fuoco medio e, continuando a sbattere con una frusta, unite lentamente il salep. Se utilizzate l'amido, scioglietelo prima in qualche cucchiaio di latte preso dalla pentola e poi aggiungetelo lentamente sempre mescolando per evitare che si formino grumi che poi sarebbero molto difficili da eliminare. Portate il tutto a bollore, abbassate la fiamma e lasciate sobbollire per 20 minuti. Anche dopo, non smettete mai di mescolare: la formazione di grumi è sempre dietro l'angolo. Versate quindi il latte in un contenitore e lasciatelo intiepidire prima di aggiungere la panna. Unite anche lo zafferano e l'acqua di rose. Mescolate bene, e quando sarà diventato tiepido, coprite con la pellicola e fate raffreddare in frigorifero completamente. Trasferite il composto in una gelatiera e mantecate fino ad ottenere la consistenza giusta. Conservatelo in freezer fino al momento di servirlo. Potete aggiungere la granella di pistacchio alla fine. (*t.gal.*)

CAROLINA VERGNANO

LE DONNE DEL CAFFÈ DIETRO UN MILIARDO DI TAZZINE

Non tutto nella vita di Carolina Vergnano era segnato. Subito dopo la laurea in Economia aziendale a Milano era già pronta per partire alla volta di Parigi. Ma è stato allora che è nata la possibilità di entrare nell'omonima azienda di famiglia, una delle più antiche torrefazioni italiane. Accettando la sfida di lavorare «in casa» solo — ha confessato lei in un'intervista al *Corriere* — perché si era liberato un posto nell'ufficio estero. Un settore in cui avrebbe potuto viaggiare tanto. Ora, a 39 anni appena compiuti, mamma di Giulietta, Giovanni e Carlo, non tornerebbe indietro. Da responsabile export e marketing, ha portato avanti un'idea di caffè ben precisa. Lavorando perché il contenuto di una tazzina possa parlare da solo: senza bisogno «di uno spot con una bella donna che lo degusta. Vorrei che camminasse con le sue gambe. E che venisse fuori quello che c'è dietro: fatica, immaginazione, speranza, duro lavoro». E soprattutto storia. Che nel caso di Vergnano comincia nel 1882. Quando il bisnonno di Carolina, Domenico, apre a Chieri, sulle colline torinesi, una drogheria. Da quella piccola città, dove ancora oggi tutta la famiglia vive, l'azienda si è allargata puntando subito tutto sul caffè. Negli anni '30 l'azienda acquista una piantagione in Kenya (poi venduta negli anni '50) e apre magazzini a Torino e Chieri. Ed è poi nel 1976 che arriva la svolta, quando Franco e Carlo Vergnano (papà e zio di Carolina, rispettivamente amministratore delegato e presidente) creano insieme il primo stabilimento di caffè a Santena (Torino). Oggi l'azienda vende ogni anno un miliardo e 167 milioni di tazzine. Ma quello messo in piedi da Carolina Vergnano è un «sistema», connotato da «una tensione all'eccellenza» ma non solo, come dice lei. L'ultima sua idea, per dire, è Women in Coffee, lanciata l'anno scorso. Un progetto d'inclusione per valorizzare le donne nella filiera del caffè. Dove ricoprono un ruolo fondamentale ma poco raccontato. «In pochi sanno, per esempio, che il 70 per cento della forza lavoro nel settore del caffè in tutto il mondo è femminile». Ecco allora l'idea della raccolta fondi, delle latte e delle tazzine rosa. Un simbolo di sostegno alle comunità di donne del caffè. Come quella della contea di Hondo a Santo Domingo a cui sono stati donati 10 mila dollari per fare una micro torrefazione. Quest'anno, invece, Vergnano si impegnerà per la costruzione di una biblioteca in Honduras. Proprio quel sistema integrato voluto da lei.

Tommaso Galli

VALERIA MARGHERITA MOSCA

QUELLE ERBE SPONTANEE CHE SALVERANNO IL PIANETA

Una laurea in Conservazione dei beni culturali e una passione, ereditata dalla famiglia, per le piante commestibili. È una professionista eclettica Valeria Margherita Mosca, 41 anni, brianzola, per sua stessa definizione «research & training, forager & chef». E cioè un po' ricercatrice, un po' forager, un po' cuoca, con trascorsi gastronomici nelle cucine di Giancarlo Morelli al ristorante «Pomiroeu» di Seregno. Proprio tra Seregno e Desio, nel cuore della Brianza, Valeria nel 2010 fonda Wood*Ing, un wild food lab di ricerca e sperimentazione sull'utilizzo del cibo selvatico destinato all'alimentazione e alla nutrizione umana. «Wood*Ing nasce dalle passioni della mia vita: la natura, l'esplorazione e il cibo — dice —. Insieme al mio team facciamo "alimurgia": e cioè studiamo, raccogliamo, cataloghiamo e sperimentiamo ogni vegetale selvatico, o parte di esso, ritenuto commestibile e adatto all'uomo. Ne valutiamo l'uso, la declinazione in vari prodotti e la conservazione. E ne offriamo degustazione. Sono convinta che il cibo selvatico sia un'importante risorsa alimentare e culturale a impatto pressoché nullo sul Pianeta».

Chiara Amati

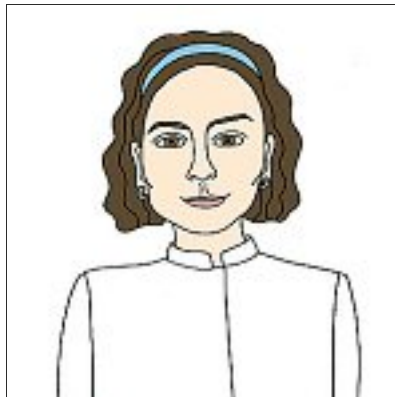
LAUREL EVANS

BURGER E PANCAKE, UNA TEXANA AI FORNELLI

«Scoprire la raffinata semplicità della cucina italiana mi ha spinto a raccontare la diversità di quella americana, poco conosciuta e malamente imitata». Così inizia la storia professionale di Laurel Evans, cresciuta nello storico ranch di famiglia in Texas. Due viaggi le hanno cambiato la vita. Il primo a 17 anni, quando è partita in autostop per visitare gli Stati Uniti. «E immergermi in una molteplicità vertiginosa di culture e sapori». Il secondo risale al 2004, dopo l'incontro ad una festa con il fotografo Emilio Scoti. Oggi suo marito. «L'ho conquistato con una salsa di mango», ama raccontare. E così a Milano preparazioni e ricette si sono trasformate per lei da hobby a lavoro. A colpi di pancake, brownies e hamburger è diventata una celebrità, il suo blog *Un'americana in cucina* ha fatto scoprire tra i primi la bellezza della snobbata gastronomia statunitense. Oggi Laurel Evans è anche volto tv e autrice di numerosi libri. Uno dei quali, *Buon appetito America!*, ha vinto nel 2010 la sezione food del Premio Bancarella.

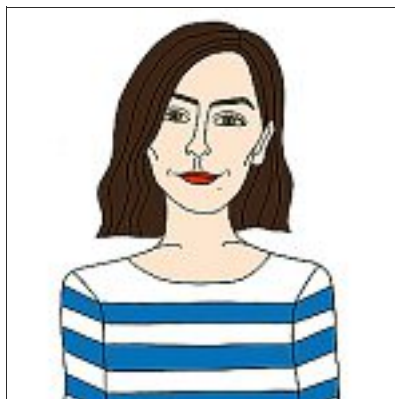
G. Princ.

MARTINA CARUSO

SAPORI E FORZA DELLE EOLIE

Giovane donna schiva, Martina Caruso cresce in cucina. Accanto a papà Michele, cuoco autodidatta che con mamma Clara apre a Salina il «Signum», ristorante con camere, nel 1988. Le poetiche stanze di oggi all'epoca erano dei ruderi: la coppia ha una visione, creare un luogo speciale che non tradisca la bellezza selvaggia delle Eolie. Martina nasce nel 1989, il «Signum» è la sua infanzia. Fin da piccola osserva il genitore ai fornelli, poi studia, viaggia, va a Londra da Jamie Oliver, a Roma negli stellati, a Vico Equense da Gennaro Esposito. Prende le redini della cucina a 23 anni. Spaventata ma decisa a comunicare la sua forza attraverso i piatti. Ci riesce, subito. La sua reinterpretazione degli ingredienti isolani è spiazzante: gelato di capperi, la mandorla accostata al leche de tigre, melanzana sì ma in brodo di nepitella. La Michelin la premia nel 2014: è la più giovane cuoca stellata d'Italia. Nel 2019 arriva anche il titolo di miglior chef donna, sempre secondo la Rossa. Lei continua a cercare ispirazione per quel mosaico creativo che ha in testa. Il «Signum» ha riaperto da poco, chissà che cosa avrà in serbo Martina.

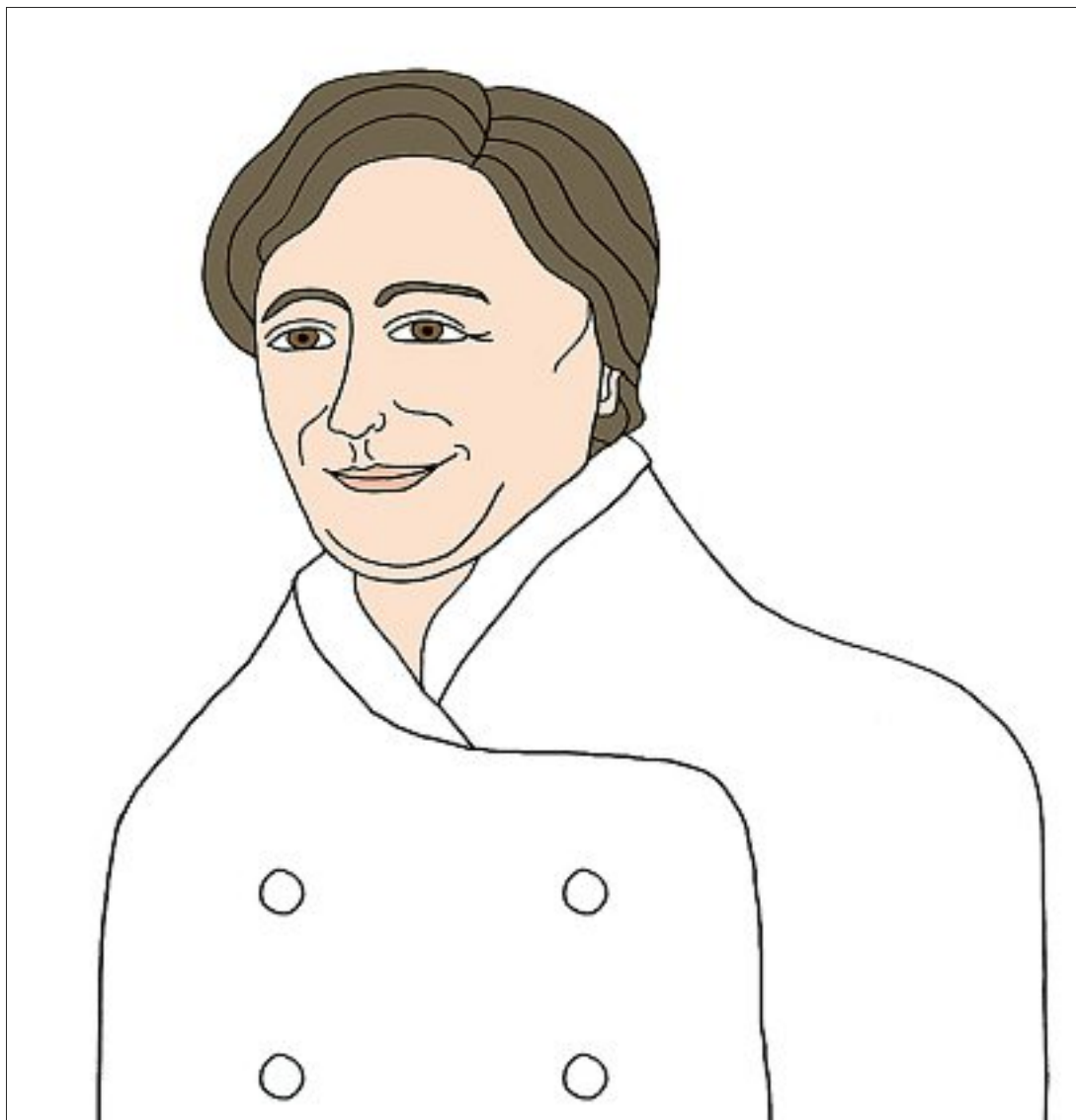
A.D.M.

LISA CASALI

LA TEORICA DELLA CUCINA AMBIENTALISTA

Classe 1977, di Forlì, Lisa Casali — scienziata ambientale, blogger e scrittrice — sognava di diventare etologa in Africa, dove avrebbe studiato il comportamento degli animali della savana. D'altra parte la scienza e le tematiche green sono da sempre le sue più grandi passioni: si laurea in Scienze ambientali, fa un master in Economia e management per la tutela del territorio. «Per un anno sono stata in forze al Ministero dell'ambiente e da sette lavoro al Pool Inquinamento». Ma Lisa — che collabora con numerose riviste, quotidiani e trasmissioni televisive — ha un'altra vocazione, quella per l'alimentazione consapevole e senza sprechi: «Il mio pane quotidiano. Di giorno mi occupo di rischi di contaminazione; di notte e nel tempo libero di cucina sostenibile. Sono anche testimonial WWF per il cibo a basso impatto. Nella vita mi sono data un obiettivo: contribuire a ridurre le nostre emissioni, a partire dalla tavola. Gli alimenti che meglio mi rappresentano? I legumi e gli ortaggi: sono i miei (salutari) chiodi fissi».

Chiara Amati

Paragonata alle *mères de Lyon*, da autodidatta ha creato «Caino», due stelle a Montemerano, un luogo di vera sperimentazione

VALERIA PICCINI

ORTO&TERRITORIO DA 40 ANNI

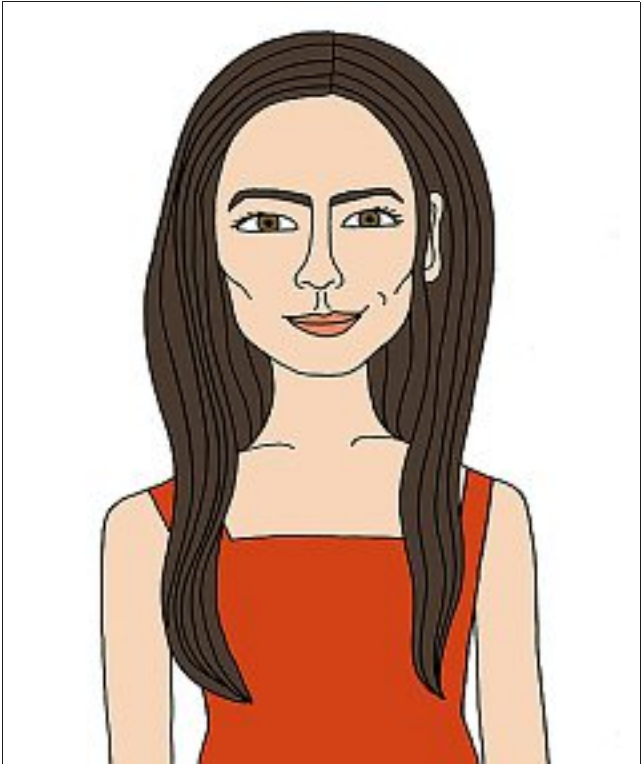
di **Alessandra Dal Monte**

L'hanno spesso paragonata alle *mères de Lyon*, le cuoche domestiche di Lione che a inizio Novecento sono uscite dalle case borghesi per aprire i propri ristoranti di piatti tipici. Ma in realtà Valeria Piccini ha fatto molto di più, ha fatto anche quello che a Lione è stato attribuito a Paul Bocuse, prima allievo delle *mères* e poi grande innovatore: ha preso la tradizione e l'ha portata, lavorando da autodidatta, al livello delle due stelle Michelin. Un dono, un talento. Una vocazione che qualcuno ha visto in lei prima di lei: Piccini ha 14 anni — era il 1972 — quando comincia a dare una mano ad Angela, la mamma del suo fidanzatino Maurizio Menichetti, poi diventato marito e compagno di una vita, nella cucina di «Caino», la trattoria di famiglia a Montemerano (Grosseto). Impara da lei i piatti della tradizione contadina, le regole anti-spreco, l'uso sapiente degli ingredienti locali. Angela capisce subito che quella ragazza silenziosa e grande lavoratrice ha un potenziale. La lascia fare. Negli anni Ottanta Valeria e Maurizio decidono di evolvere, di provare una cucina più sofisticata. Viaggiano, studiano, sperimentano. Valeria ha delle mani che parlano, nel 1991 arriva la prima stella Michelin. Maurizio approfondisce il mondo del vino, crea una cantina che oggi è un tesoro, da trattoria «Caino» diventa un ristorante a tutti gli effetti. La seconda stella è del 1998: da allora quel minuscolo borgo maremmano si trasforma in una meta per tutti gli appassionati di cibo. Valeria firma piatti memorabili: ravioli di triglia alla livornese con il suo brodo affumicato, tortelli cacio e pere, agnello e dintorni, in cui usa tutte le parti dell'animale... Il «quinto quarto», come si sarebbe detto anni dopo. Ma per lei non c'è nulla di modaiolo, è come cucina da sempre. Piccini è anche una dei primi chef a parlare di orto, di chilometro zero, di territorialità. Anzi, non ne parla, semplicemente fa: i suoi piatti di alta cucina vengono tutti da lì, dai maialini di cinta senese, dai produttori della zona, dall'orto che suo padre ha curato a lungo e che oggi è una vera e propria azienda agricola con vigneto, uliveto, frutteto e la parte dedicata agli ortaggi. Un patrimonio che d'estate rende il ristorante autosufficiente, mentre d'inverno c'è bisogno di qualche altro fornitore. «Caino» riapre il prossimo 20 luglio, ma nel frattempo funziona già «Il giardino di Caino», bistrot con piatti semplici aperto due anni fa nel borgo per catturare una fascia di clientela più ampia. Lì si assaggiano le portate degli albori: il tortello maremmano ricotta e spinaci, il panino di lampredotto, i crostoni toscani... E presto arriverà anche il gelato artigianale. Ma il regalo più bello per Valeria è riavere, finalmente, la sua famiglia riunita, con il figlio Andrea rientrato in sala dopo una lunga esperienza negli Stati Uniti. «Era quello che sognavo».

INGREDIENTI

60 g di burro, **2** cipolle bionde medie, **230 g** di pancetta, **1,3 kg** di spalla di vitello, **3** carote piccole, **2** gambi di sedano, **1** mazzetto di aromi, **480 ml** di vino bianco, **15** pomodori ciliegini, **80 ml** di brodo di carne, **4** spicchi d'aglio, **q.b.** di sale e pepe.

PREPARAZIONE

Scaldate il forno a 160°C con la modalità statica. Tritate le cipolle finemente con l'aiuto di un coltello affilato. Pulite e pelate le carote, togliete i fili più coriacei del sedano aiutandovi con un pelapatate e tagliate anche loro a tocchetti. In questo caso non preoccupatevi delle dimensioni, i cubetti di carota e sedano possono essere anche irregolari, in ogni caso si sfalderanno in forno. Tagliate a dadini anche la pancetta. In una cocotte di ghisa abbastanza capiente, dotata del suo coperchio (è fondamentale per la cottura successiva in forno), fate sciogliere il burro tagliato a tocchetti a fuoco medio insieme alla pancetta fino a che non sarà diventata lucida e croccante. Unite a questo punto anche le cipolle tritate e soffriggete per circa tre minuti, fino a che anche loro non saranno diventate morbide e dorate. Unite il vitello e rosolatelo bene su tutti i lati: si tratta di un passaggio fondamentale per fare in modo che la carne non perda i suoi succhi in cottura e non diventi troppo dura e secca. Aggiungete quindi anche le carote e il sedano, il mazzetto di aromi, un pizzico di sale e una macinata abbondante di pepe. Versate il vino e amalgamate tutti gli ingredienti. Quando avrà iniziato a bollire unite i pomodorini, il brodo di carne e gli spicchi d'aglio. Coprite la pentola e trasferitela in forno. Lasciate brasare il tutto per circa due ore. Servite la carne a fette con il brodo di cottura. (*t. gal.*)

MIMI THORISSON

LA CINA, IL MÉDOC E ORA LA PASSIONE PER L'ITALIA

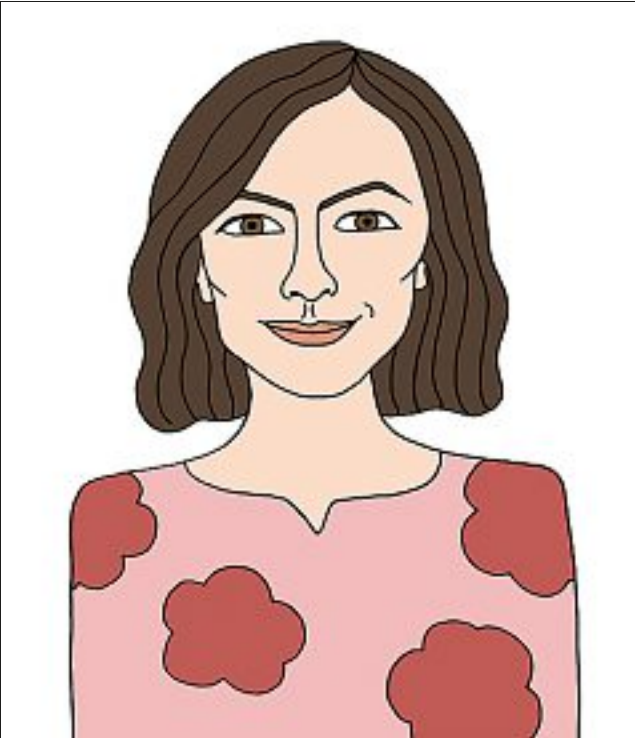
Non sa dire di preciso dove sia nata la passione per la cucina. Se quando da bambina gironzolava tra i tavoli dei ristoranti di Hong Kong, città in cui è nata nel 1973 e ha vissuto fino ai diciotto anni. O se nella campagna francese. Dove ha passato tutte le sue estati da bambina. Quale che fosse il motivo, il motore di tutto per Mimi Thorisson è sempre stato il cibo. Tanto da farla trasferire a Torino, l'anno scorso, per scrivere un nuovo capitolo (e un nuovo libro) della sua vita tutto dedicato alla cucina italiana. O meglio, a una cucina antica, quasi perduta. «Old fashioned», come la definirebbe lei. Insieme al marito, il fotografo islandese Oddur Thorisson, nell'ultimo anno ha viaggiato da nord a sud dello Stivale per mettere insieme le cento ricette che compongono *Old World Italian* (in uscita per Clarkson Potter questo settembre). Un mondo antico il suo. Descritto attraverso ceramiche vintage e tavolini sgarruppati. Vecchi osti e nuove generazioni che non disdegnano il passato. Esattamente come lei. Che ricorda sempre come siano stati i gesti a farla innamorare di ciò che fa oggi. Quelli di sua mamma, certo. Ma soprattutto della zia Francine chiusa nella grande cucina a Mossiac, un paesino nella regione francese del Tarn e Garonna. Mimi Thorisson racconta spesso, infatti, di come seguisse tutti i suoi movimenti appollaiata al tavolo. Rapita da quella gestualità unica che nascondeva abitudine e sapienza. Da lì a diventare una delle food writer più seguite al mondo (su Instagram ha largamente superato il tetto dei 300mila follower), il percorso però non è stato lineare. Un po' come i suoi ricordi. Il cibo in realtà per molto tempo l'ha semplicemente visto da lontano. Dopo gli studi in Lingue a Londra e a Parigi, ha cominciato a lavorare prima come producer di alcuni programmi per la Cnn poi come presentatrice. La svolta è stata ancora una volta in Francia. Nella campagna bordolese, dove si è trasferita nel 2014 per fuggire dalla vita cittadina con il marito, i figli (che oggi sono 8) e una quindicina di cani al numero 1 di Rue de Loudenne a Saint-Yzans. Lì, in quel castello del 1800, per altro appartenuto prima a una cuoca leggendaria della zona, è cominciata la sua storia con la cucina. Il blog *Manger*, i primi due libri e i workshop che hanno attirato a Saint-Yzans persone da tutto il mondo. Curiosi d'imparare, tra meringhe, soufflé e millefoglie, le basi della cucina francese, e ora di quella italiana, ma anche di sbirciare i suoi gesti sapienti ai fornelli. Come quando lei osservava la mamma e la zia.

Tommaso Galli

EMIKO DAVIES

LA TOSCANA NELLO SGUARDO DI UN'AUSTRALIANA

Il suo primo amore? Pellegrino Artusi e le sue ricette scritte dalla Toscana. «Ma anche Bartolomeo Scappi e il suo manuale del Cinquecento», aveva svelato Emiko Davies, con un curioso accento anglo-fiorentino, in una video serie del *Corriere*. Una passione per gli antichi ricettari italiani che fa notizia già da sé, visto che chi la racconta è nata in Australia da papà australiano e mamma giapponese. Figlia di un diplomatico, fin da piccola ha vissuto in giro per il mondo, dalla Cina agli Stati Uniti. Poi, durante gli studi (è laureata in Belle Arti), Davies è finita un po' per caso a Firenze per seguire un corso universitario. Ancora digiuna di lingua italiana ma con una passione per la cucina già forte. «Leggevo tutte le riviste americane di cucina come *Bon Appétit*». Ma è in Italia che quel divertimento si trasforma in lavoro, complice anche il marito Marco, sommelier. Nel 2010 apre il suo blog di cucina, decisa a riscoprire le antiche ricette toscane e a raccontare la vita fiorentina agli anglofoni. «Prendo ispirazione dai libri antichi, mi piacciono tantissimo, ci sono dentro curiosità e piatti che trovo validissimi anche oggi». Dalla sua casa sulle colline di Firenze dove vive assieme a Marco e alle due figlie, ha scritto tre libri, tutti dedicati all'Italia e alle sue specialità. Il primo, *Florentine*, è una vera e propria celebrazione della cucina fiorentina. Il secondo, *Acquacotta*, è ispirato da un soggiorno di sei mesi in Maremma, nel sud della Toscana, dove il marito aveva lavorato. Qui Emiko Davies ha scoperto una cucina regionale molto diversa, ricca di selvaggina ma anche frutti di mare. Il terzo libro, *Tortellini at midnight*, uscito lo scorso anno, è il racconto della storia della famiglia del marito attraverso gli spostamenti tra Puglia, Torino e la Toscana e le ricette di quelle zone. Tre successi che hanno reso Emiko Davies punto di riferimento per moltissimi turisti di lingua inglese affascinati dalla cucina regionale italiana. Da lì sono nate le rubriche di ricette su Food52, le recensioni su The Good Food Guide, la principale guida australiana, e poi i reportage di viaggio per *Financial Times*, *Conde Nast Traveller* e *Guardian*. Perché le piace così tanto la cucina italiana? È più o meno la stessa da centinaia di anni, spiega lei. Le ricette hanno un aspetto così vintage. E ogni regione ha la sua ricca diversità. La Toscana, poi, più di tutte le altre.

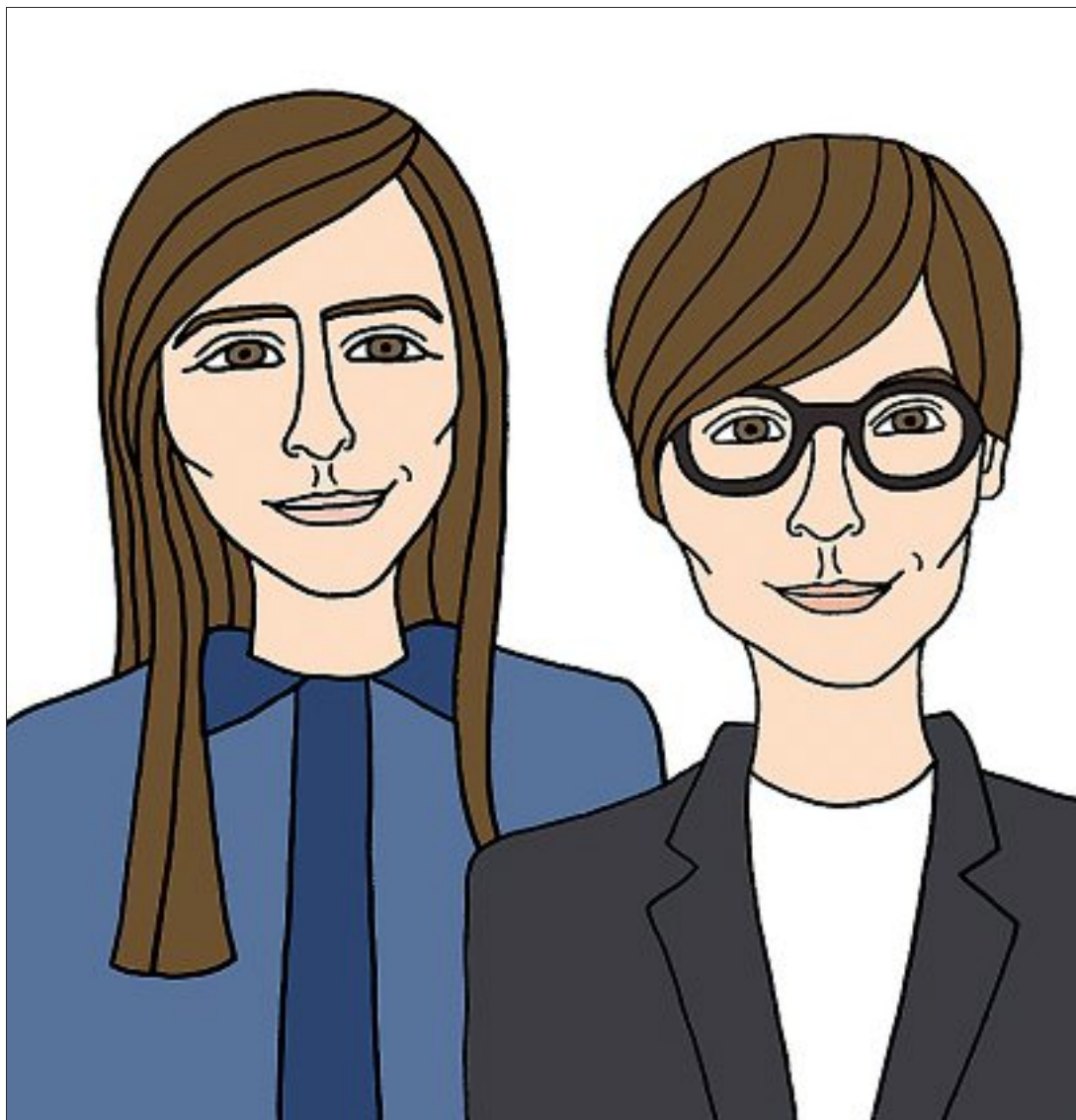
Isabella Fantigrossi

MARELLA LEVONI

IL POTERE (E LA SENSIBILITÀ) DELLA CULTURA

«Nel corso della mia carriera sono passata dall'editoria ai salumi, da un mondo prevalentemente femminile a uno molto maschile. Però mi sono fatta strada imponendo la mia sensibilità». Classe 1967, Marella Levoni è alla guida della comunicazione dell'omonima azienda di famiglia a Castellucchio, poco più di 5 mila anime in provincia di Mantova. Un approccio alla divulgazione, il suo, legato più alla promozione della cultura dell'alimentazione e del made in Italy che del prodotto in sé. Frutto, anche, delle esperienze professionali maturate. Dopo la laurea in Lettere all'università Cattolica di Milano si è occupata di editoria, guidando gli uffici stampa e le pubbliche relazioni de Il Mulino a Bologna e di Raffaello Cortina nel capoluogo lombardo. «La cultura per me è parte integrante della narrazione dell'artigianalità del cibo, un messaggio che cerco di trasmettere a Elena e Chiara, 16 e 14 anni, le mie figlie». Così, da quando nel 2000 è entrata nell'azienda di famiglia, la sua missione è stata dare vita a un costante lavoro di promozione delle tradizioni gastronomiche italiane. Raccontando sia quell'approccio quasi enciclopedico alla salumeria che il marchio mantovano, nato nel 1911, porta avanti attraverso la produzione di oltre 300 referenze regionali distribuite in 50 Paesi del mondo, sia la scelta di salvaguardare il benessere degli animali e la realizzazione di impianti sostenibili. «Decisioni che hanno richiesto delle scommesse, ma che abbiamo portato avanti anche se inizialmente potevano sembravano anti-economiche». Un impegno che va di pari passo con la valorizzazione della cultura: Marella è stata la figura che ha guidato la Levoni verso investimenti in questo settore. «Penso che una realtà come la nostra abbia il dovere di essere un tramite per favorire la condivisione di idee di valore, che possano suggerire nuove visioni della società. E promuovere grandi eventi culturali rappresenta un modo concreto di prendersi cura della comunità». Incontri che hanno contribuito a rendere Mantova un punto di riferimento internazionale. «Al sostegno, sin dalla prima edizione nel 1997, al Festival della Letteratura, che ho portato avanti con orgoglio, ho aggiunto quello a Trame Sonore, la kermesse di musica da camera che viene organizzata tutti gli anni in città. Ed ho fortemente voluto la creazione della Fondazione Palazzo Te, per dare vita a un ente che lavori giornalmente per costruire un futuro fatto di maggiore consapevolezza, valorizzazione e ampiezza di vedute».

Gabriele Principato

Gestiscono con il fratello Niko un «sistema» di ristoranti, scuole di formazione, progetti. Con l'obiettivo comune di alzare l'asticella

CRISTIANA E SABRINA ROMITO

MISSIONE DI FAMIGLIA

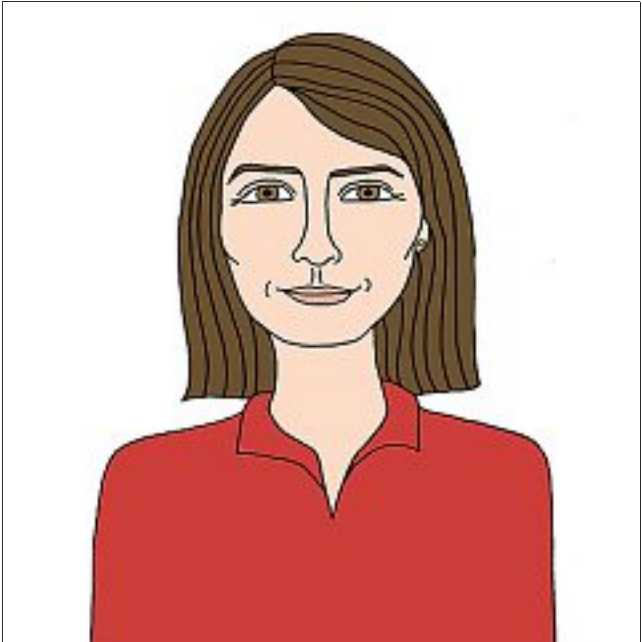
di **Alessandra Dal Monte**

Niko e Cristiana, gennaio 2000. Niko, Cristiana e Sabrina, oggi. Il «sistema Niko Romito» — un ristorante tre stelle Michelin, una scuola di formazione e un insieme di locali e progetti che impiegano oltre 100 dipendenti — non sarebbe lo stesso se con lo chef non lavorassero le due sorelle. Gemelle monozigoti. Cristiana affianca il fratello dagli esordi, da quando papà Giuseppe viene a mancare e Niko decide di lasciare gli studi di Economia a Roma per portare avanti la trattoria di famiglia «Reale» a Rivisondoli, paesino di montagna in Abruzzo. Cristiana all'epoca ha 27 anni e sta per andare in Germania: laureata in Lingue, sogna di entrare come interprete all'Unione europea. «Ma vedevo mio fratello così — racconta (deciso, sofferente? La domanda sfugge via) — e ho preferito aiutarlo. Per un po', pensavo». Alla fine è rimasta. E non se ne è mai pentita. Perché, si scopre parlandole, il vizio di alzare l'asticella è un vizio di famiglia. Era come se, pur non sapendo niente di ristorazione, i due fratelli avessero fatto un tacito patto di crescita costante. Di ambizione con i piedi per terra. «Abbiamo deciso che volevamo far evolvere il "Reale". Abbiamo studiato, ciascuno nel suo campo, e ci siamo dedicati a questo nuovo sogno comune». Niko è in cucina, a provare e riprovare, con Cristiana come contraltare di assaggi e tentativi. Lei studia da sommelier, gestisce la cantina. Insieme, tra il 2010 e il 2011, ristrutturano Casadonna, l'ex monastero del Cinquecento a Castel di Sangro che trasformano nel quartier generale dove ora si trovano sia il «Reale» sia le nove camere per gli ospiti. Una struttura di lusso che Cristiana presiede in ogni dettaglio. «Dal cancello che si apre al check out, l'esperienza deve avere uno standard impeccabile. Elegante, presente ma mai invasivo, esaustivo ma mai affettato. Che si tratti della presentazione di un piatto o di un'indicazione all'interno della struttura, tutto ci deve rappresentare». È Cristiana che forma i ragazzi. È Cristiana che, quando non c'è Niko, dice al pass se un piatto non va bene. «Ormai le preparazioni le so tutte. Ho lo stesso palato di mio fratello», spiega. Dal 2015 anche Sabrina, laureata in Lingue pure lei, fa parte del team di lavoro familiare. È la responsabile di «Spazio Roma», il concept di ristorazione informale aperto dalla colazione alla cena con una serie di lievitati della casa e piatti espressi. «Io e lei ci sentiamo 30, 40 volte al giorno. Il rapporto tra due gemelle è viscerale. Se Niko è di carattere un po' tormentato, io e Sabrina siamo la parte razionale. Ogni decisione infatti la prendiamo tutti insieme, perché più teste si uniscono meglio è, più idee si confrontano più poliedrico sarà il risultato». E anche mamma Giovanna è sempre presente, sullo sfondo. Osserva quello che i suoi figli hanno costruito in memoria del padre. E ne va fiera.

INGREDIENTI

Per uno stampo a ciambella di diametro 23 cm: **125 ml** di yogurt intero, **2 vasetti** scarsi di zucchero, **2 vasetti** di farina 00, **1 vasetto** di fecola di patate, **1 vasetto** scarso di olio di semi, **1** bustina di lievito chimico in polvere, **3** uova, scorza di **mezzo** limone, **un** pizzico di sale

PREPARAZIONE

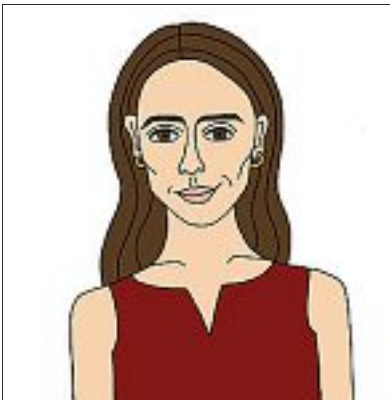
Iniziate separando gli albumi dai tuorli, sbattete questi ultimi e aggiungete i due vasetti di zucchero aiutandovi con una planetaria o delle fruste elettriche fino a ottenere un composto chiaro e morbido. Aggiungete, sempre sbattendo, il vasetto di yogurt intero poi incorporate anche l'olio di semi, non unitelo tutto in sieme ma versatelo a filo poco alla volta in modo da permettere all'impasto di assorbirlo meglio. Unite a questo punto la scorza del limone che avrete prima grattugiato finemente, i due vasetti di farina setacciandola per non rischiare di creare grumi nell'impasto, il vasetto di fecola e il lievito chimico in polvere amalgamando il tutto. Per mescolare, se lo avete, utilizzate un cucchiaio di legno. Montate a neve i tre albumi tenuti da parte, aggiungendo un pizzico di sale così da ottenere più velocemente bianchi gonfi e spumosi, poi incorporateli all'impasto avendo cura di lavorare il composto delicatamente con una spatola, dall'alto verso il basso, in modo da non smontarli. Imburrate e infarinate una tortiera o uno stampo a ciambella dal diametro di 23 centimetri, versatevi l'impasto e infornate il dolce per circa 35-40 minuti a 180°C in forno statico già caldo. Sfornate e lasciate raffreddare il dolce prima di prelevarlo dallo stampo così da evitare crepe nella torta, poi estraetela dallo stampo. Se vi piace, ultimate l'opera setacciando dello zucchero a velo. (*m.bar.*)

SONIA PERONACI

HA PORTATO PER PRIMA LE RICETTE SUL WEB

Il suo obiettivo era realizzare un sito di ricette facili e intuitive, per tutti. All'epoca un azzardo, il suo, perché nel 2006 nessuno, se non i più visionari, aveva già in testa di investire sul web. Con la cucina, per altro. Sonia Peronaci, milanese, classe 1967, figlia di mamma austriaca e papà calabrese ristoratore di professione, e il compagno Francesco Lopes, invece, sì. Sono i primi a pensarci. Non con un blog, ma con un sito vero e proprio. E questa loro intuizione, in anticipo su tutti gli altri, fu vincente. I due lavoravano già assieme come commercialisti, lui aveva curato il sito *Fisco e tasse* e lei aveva la fissa della cucina. Nel 2006 fondano il sito GialloZafferano: il nome è un omaggio alla città di Milano e al suo risotto, anche per questo nel 2019 il Comune assegna a Sonia Peronaci l'Ambrogino d'oro, il massimo riconoscimento della città. I due pubblicano ricette su internet, dalle classiche alle più esotiche, poi piano piano arrivano i video tutorial con il volto di Sonia. Registrano tutto in casa, poi si spostano in una prima sede in cui manca pure la lavastoviglie. Le tre figlie di Sonia, Deborah, Laura e Valentina, avute dal primo marito, sopportano divertendosi. E loro inventano un genere: Peronaci si occupa dei contenuti, Lopes di indicizzare il sito. Gli utenti apprezzano fin da subito anche se gli sponsor all'inizio faticano ad arrivare. «I primi anni sono stati durissimi», ha sempre raccontato lei. Poi, però, a un certo punto «Giallo», come lo chiama lei, spicca il volo. Vi si trova di tutto. I motori di ricerca lo premiano e arriva la pubblicità. Nel 2009 Banzai investe fino ad acquistare del tutto il portale nel 2010. Nel frattempo la squadra di lavoro si fa sempre meno improvvisata e più professionale. Arrivano collaboratori, videomaker, tecnici, redattori, fotografi, esperti di marketing. Nel 2015, all'apice del successo, con una squadra di 30 persone in campo, Sonia Peronaci lascia la sua creatura, che nel 2016 entrerà nell'orbita di Mondadori, per fondare il suo sito personale, *Soniaperonaci.it*. Si susseguono voci di dissidi. Ma lei, in un'intervista al *Corriere*, subito spiega: «Nessuna polemica, ci lasciamo benissimo. Avevo voglia di tornare a fare quello che facevo all'inizio, cucinare in casa, seguendo le mie idee e il mio gusto. Ho avuto il desiderio di tornare autonoma. E di dare più importanza alla mia persona». Oggi Peronaci sulla sua piattaforma raccoglie ricette ma organizza anche eventi, contenuti per le aziende, incontri tra i marchi dell'agroalimentare. Sempre con quella stessa capacità di visione degli inizi.

Isabella Fantigrossi

CAMILLA LUNELLI

DALL'AFRICA AL MONDO DEI VINI TRENTINI

«Da bambina andavo spesso in vigna. Era l'unico modo per vedere papà Mauro. Nel periodo della vendemmia uscivo la mattina e tornava di notte, anche per tre settimane». È cresciuta in cantina Camilla Lunelli, oggi socia e responsabile della comunicazione delle trentine Cantine Ferrari, parte del Gruppo Lunelli: galassia formata, tra gli altri, dallo spumante Trentodoc, dal Prosecco superiore Bisol, i vini Podernovo e Castelbuono e la «Locanda Margon». Dopo la laurea in economia in Bocconi e due anni in una società di consulenza a Milano, Lunelli ha lavorato come cooperante per le Nazioni Unite. «Pensai fosse arrivato il momento di occuparsi di chi è in difficoltà». In Africa si è occupata di microcredito per gli ex ribelli del Niger e di fondi per scavare pozzi, acquistare farmaci e pagare medici in Uganda. Il successo che ricorda con più piacere? Essere riuscita a far ottenere 800 mila euro dalla Comunità europea alla Ong seguita. Rientrata in Italia, il suo impegno è continuato. «I migranti che sono qui chiedono lavoro. E un'azienda sana come la nostra lo crea». Con un'attenzione particolare alla sostenibilità della produzione.

G. Princ.

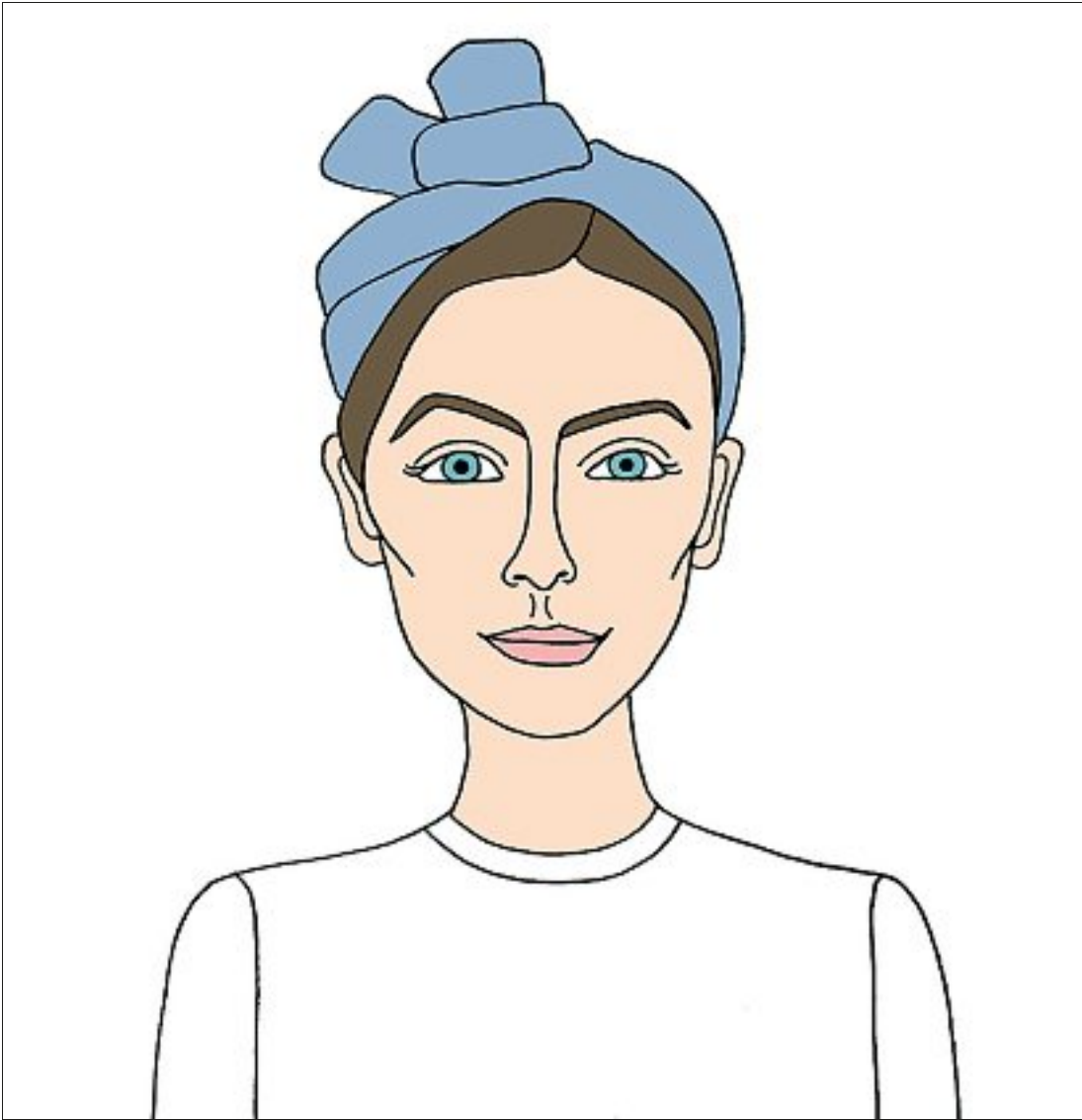
ANNETTE JOSEPH

FOOD E LIFESTYLE NELLA «CASA FORTEZZA»

Americana, con il pallino per la fotografia e la vocazione per la buona cucina, Annette Joseph — stylist di interni e di food tanto da essere ospite fissa nel programma radio di Martha Stewart (guru del ménage domestico) —, trasferisce il suo quartier generale a Fivizzano, un piccolo paesino incastonato tra il Parco Nazionale dell'Appennino tosco-emiliano e il Parco naturale regionale delle Alpi Apuane. È qui che, dopo 5 anni di ricerche, trova il suo secondo amore (il primo è il marito Frank): e cioè una casa fortezza del XII secolo abbandonata. «L'abbiamo scelta perché ci trasmette qualcosa: sentiamo in un certo senso di appartenerle», confessa lei. Oggi è il suo quartier generale in Europa. Uno spazio a due velocità in cui la vita familiare fatta di relax e convivialità si alterna a momenti creativi realizzati per i workshop di lifestyle e cucina. Nei laboratori appositamente allestiti le idee, i suggerimenti e i trucchi maturati in oltre vent'anni di esperienza vengono svelati a beneficio del pubblico.

Chiara Amati

Applica tutte le sue competenze scientifiche all'arte bianca. E alle ragazze dice: «È un lavoro duro, dovete essere davvero convinte»

AURORA ZANCANARO

LA CHIMICA DEVOTA AL PANE

di **Isabella Fantigrossi**

Lievito madre a parte, il suo marchio di fabbrica sono i coloratissimi turbanti che si annoda in testa per tenere a posto i lunghi capelli castani mentre panifica. Ma, oltre a un volto che sembra fatto apposta per funzionare su Instagram, in Aurora Zancanaro c'è molto di più. Trentatrè anni, fondatrice di «Le Polveri» in zona Sant'Ambrogio a Milano, è una delle pochissime panificatrici di nuova generazione. Lo racconta lei stessa: il mestiere è ancora poco femminile, e questa situazione dovrebbe cambiare. Del resto, il lavoro è duro: si impasta a tutte le ore e i sacchi di farina da sollevare pesano 25 chili. Per Aurora Zancanaro non è certo motivo valido per fermarsi. E però si mostra realista. Infatti alle giovani consiglia di avvicinarsi al mestiere in modo consapevole: «È un passo che deve essere accettato con la mente, ma anche con il corpo — dice in un'intervista —. Per questo, dopo la scuola di panetteria, il mio suggerimento è di provare a lavorare almeno un anno prima di prendere definitivamente questa strada». Il suo è un percorso curioso. Nata a Treviso, dopo il liceo scientifico si laurea in Chimica industriale a Ca' Foscari, a Venezia. Comincia a lavorare per un'azienda veneta che fa teli impermeabilizzanti, poi in università come assegnista di ricerca. Ma l'entusiasmo è poco. In compenso la sua famiglia da sempre fa il pane in casa con il lievito madre. Sa che cosa è, conosce il suo profumo, i suoi tempi. Così si prende una pausa di riflessione e si iscrive a un corso di panificazione. Tutte le sue conoscenze chimiche diventano improvvisamente preziose. E le si apre un mondo di possibilità. A Milano, durante Expo, gestisce il panificio Mama Petra al Mercato Metropolitano. Poi fa un'esperienza da Davide Longoni prima che il Molino Vigevano le chieda di gestire un panificio a Londra. Lei prepara le valigie e parte, ma qui capisce di voler aprire un panificio tutto suo. Così rientra a Milano, trova il minuscolo spazio di via Ausonio e il 30 novembre del 2017 inaugura «Le Polveri». Cinquanta metri quadri, con un bellissimo soffitto affrescato, che contengono tutto: il laboratorio, il forno, il frigorifero, il banco per la vendita e una scenografica vetrina in ferro e vetro su cui è posizionata l'insegna realizzata da amici. Oggi Zancanaro panifica tre giorni alla settimana, con un ritmo che le consente di fare tutto da sola. E con la lentezza che serve per un buon pane. Il pomeriggio impasta dopo aver rinfrescato i suoi tre diversi lieviti madre, usando 15 farine diverse di altrettanti mulini italiani. Verso sera le forme vanno al fresco a maturare per poi entrare in forno la mattina successiva. Le hanno chiesto se non si sentisse sminuita a fare il lavoro che fa con in tasca una laurea in chimica. In realtà è grazie a quella, lei è convinta, che «Le Polveri» è nato. Non a caso lei chiama il suo forno panificio, non panetteria. Qui il pane si crea, mica solo si vende.

FOCACCIA CON LIEVITO MADRE

INGREDIENTI

1 kg di farina, **800 g** di acqua (800 g), **100 g** di lievito madre, 20 g di sale, **3 g** di olio.

PREPARAZIONE

Versate in una ciotola farina, lievito e una parte di acqua. Iniziate a impastare con le mani in modo tale da far assorbire tutta l'acqua alla farina; quindi aggiungete man mano e poco alla volta la rimanente acqua, iniziando a impastare con un movimento rotatorio dal basso verso l'alto, come quando si incorporano gli albumi in un dolce, muovendo l'impasto dal lato verso il centro e ripiegandolo su sé stesso. Una volta assorbita quasi tutta l'acqua, si può procedere all'aggiunta del sale: mettetelo al centro dopo averlo sciolto con l'ultimo goccio di acqua. Continuate allora a impastare fino a quando l'impasto non è ben liscio, elastico e omogeneo. Mentre impastate, il trucco infallibile da adottare per evitare che il composto si appiccichi sulle dita è quello di maneggiare l'impasto con le mani bagnate. Dopo averlo lavorato per diversi minuti, trasferite il tutto in un contenitore leggermente oleato. Procedete con una lievitazione in massa a 4°C, riponetelo quindi in frigo per 24 ore e lasciatelo riposare. Trascorso il tempo, stendete l'impasto in teglia (fate in modo di avere cica 800 g di impasto per teglia) e lasciatelo fuori frigo per 3 ore per aiutare l'ultima lievitazione. Infornate per 20 minuti a 250°C. Se volete fare una focaccia rossa, cioè con il pomodoro, cuocetela comunque per i primi 8-9 minuti bianca senza condimento e, solo dopo, guarnite con pomodoro così da farla cuocere bene ovunque e permetterle di rimanere alta e soffice anche al centro. (*m.bar.*)

ALICE KIANDRA ADAMS

QUELL'ESTETICA CHE RACCONTA IL NOSTRO CIBO

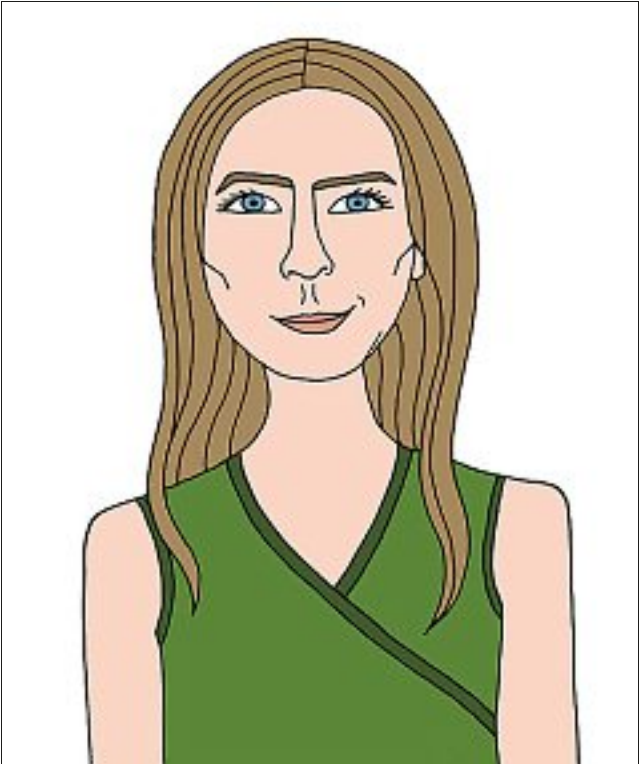
Cuoca e food stylist australiana, classe 1970, Alice Kiandra Adams vive a Roma dal 2005. Nelle sue intenzioni originali avrebbe dovuto fermarsi un anno per perfezionare la lingua e approfondire la cucina, di cui era già innamorata. Invece non se ne è mai andata. Anzi, negli anni ha comprato anche una casa a Lubriano, paesino del Lazio al confine con l'Umbria, dove raduna per l'estate famiglia e amici. Appassionata del patrimonio gastronomico del nostro Paese, che studia da un punto di vista sia storico che culturale, Adams ha fondato a Trastevere «Latteria studio», uno spazio che è un piccolo gioiello e a cui si appoggiano molti brand nazionali e internazionali: in pratica è un set fotografico con test kitchen in cui Alice e le sue due socie organizzano shooting per le aziende ma anche serate pop up aperte al pubblico, eventi, workshop su prenotazione. Quello di Alice è un racconto del cibo che passa attraverso l'estetica: luce naturale, pulizia grafica, bellissimi ingredienti, ricette che parlano al cuore. E poi tanti itinerari italiani che racconta sul suo sito a un'audience straniera. Insomma, un'altra (convinta) ambasciatrice dell'Italia.

Alessandra Dal Monte

ROSETTA COSTANTINO

DA INGEGNERE A CUOCA PER AMORE DEL SUD

Nasce a Verbicaro, cittadina vinicola sulle colline del cosentino. Se ne va nel 1974 per studiare all'università di Berkeley, in California: ingegneria chimica, una professione che le regalerà molte soddisfazioni. La vita frenetica e il poco tempo per la famiglia, però, presto le aprono gli occhi. «Ho pian piano capito che sfondare nella Silicon Valley non era quello che desideravo», ammette Rosetta Costantino. Comincia allora a dare lezioni di cucina: vuole diffondere negli Stati Uniti la cultura gastronomica calabrese. Quella trasmessale dal papà, casaro ed enologo, e dalla mamma, esperta di colture e di conserve. Il 2007 è l'anno della svolta: Costantino lascia la carriera da ingegnere si dedica solo al food. Nel 2010 esce il primo libro, *My Calabria* (W.W. Norton & Company), scritto in inglese ma con ricette, tradizioni e usanze italiane. «Volevo che gli americani capissero la differenza tra i cibi fatti in casa e quelli del supermercato. È anche per questo legame con le cose buone che amo tanto la mia Calabria».

Chiara Amati

SKYE MCALPINE

SE ANCHE IN CUCINA CI VUOLE UNDERSTATEMENT

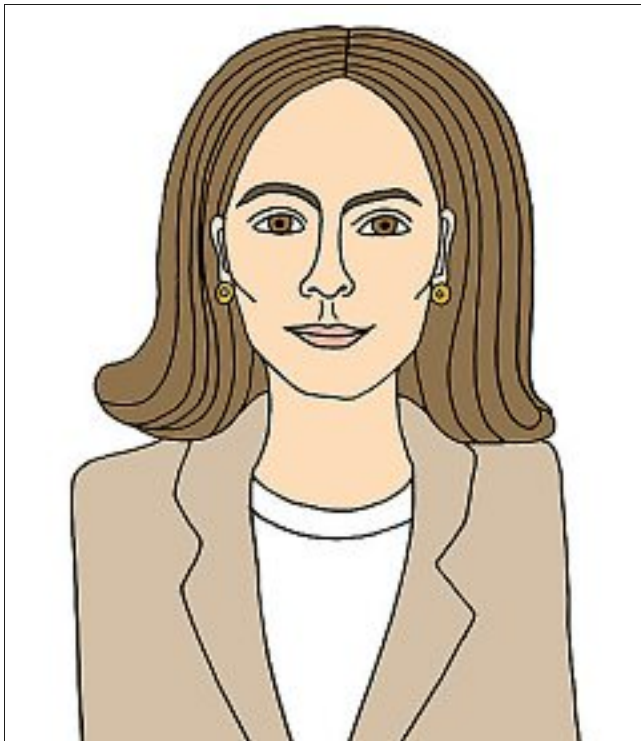
«Per mancanza di una definizione migliore — ha scritto lei in un pezzo pubblicato lo scorso anno su questo giornale —, mi dichiaro una foodie». Abilissimo understatement inglese. Una frase che lascia svelare, insomma, solo una minuscola porzione di ciò che fa ed è Skye McAlpine. Scrittrice e fotografa britannica, vive a Venezia da quando è una bambina: Skye è, infatti, figlia di Lord Alistair McAlpine, il politico conservatore consigliere di Margaret Thatcher che, scampato a un paio di attentati, decise negli anni Ottanta di trasferirsi con la famiglia in un posto sicuro. La Serenissima. «La nostra intenzione era di rimanere qui per un solo anno e poi di far ritorno in Inghilterra, ma non avevamo fatto i conti con il fascino e la seduzione di Venezia — continua nel suo racconto —: come tanti altri prima di noi, ci siamo innamorati perdutamente della città e delle sue magie, il labirinto di canali, i ritmi pacati della vita e dell'amore, il mercato cittadino traboccante di meraviglie come un dipinto del Caravaggio e, ovviamente, il cibo. Un cibo fantastico. Perciò non ce ne siamo più andati». Crescendo, McAlpine ha imparato l'italiano e il veneziano. Addio pudding e ricchi arrosti: i suoi piatti del ricordo sono diventati sarde in saor, bussolai, tiramisù e biscotti «esse». Da quella passione per il cibo veneziano è nato nel 2014 il blog *From my dining table*, una finestra sulla cucina lagunare che è stata l'occasione per scrivere poi, nel 2018, il primo libro, *A table in Venice*. Una vera e propria operazione letteraria, che va oltre la dimensione del cibo. Per lei ogni pasto è storia, memoria da recuperare. Così nel primo libro ha recuperato e riportato in vita libri, libretti e libroni di ricette scritti in dialetto veneziano. Volumi polverosi e poco conosciuti, soprattutto a causa della lingua. «Ma le ricette erano fantastiche e dietro ci sono tante storie». Soprattutto una: la cucina veneziana più autentica non è quella delle trattorie mordi e fuggi dove finiscono quasi tutti i turisti. Ma è quella del risotto con i bruscandoli, dell'insalata di castraure o della torta meringata allo zafferano. Oggi Skye McAlpine, che continua a vivere a Venezia con marito e i due figli, è autrice di una rubrica di cucina sul *Sunday Times*. Nel frattempo è tornata in libreria con il suo secondo ricettario (ne parliamo su questo numero alla pagina dei libri). «E mi sono trasformata in una strana combinazione di tratti italiani, inglesi e veneziani». C'è una sua ricetta che dice tutto. Il pudding di pane e burro preparato con gli avanzi di focaccia veneziana e una crema di latte alla vaniglia. Sobria ma originale, proprio come lei.

Isabella Fantigrossi

MARIA FLORA MONINI

ALLA GUIDA DELL'OLEIFICIO NATO 100 ANNI FA

Vendere l'olio extravergine all'estero è stata la sua prima scommessa. «Desideravo viaggiare, così ho cercato di ritagliarmi nell'azienda di famiglia un ruolo che mi consentisse di realizzarmi in un settore inesplorato: l'export». Classe 1959, Maria Flora Monini ci è riuscita a 22 anni partendo dalla Svizzera, con Migros, catena di distribuzione elvetica. Viaggio dopo viaggio, il brand di famiglia oggi dall'Umbria arriva in Giappone, Stati Uniti e altri 60 Paesi nel mondo. Per lei, che dopo il liceo classico e una breve parentesi universitaria ha scelto di imparare sul campo, il periodo più formativo è stato l'ingresso in casa Monini della Star, il marchio del «doppio brodo» celebrato da Carosello. Era il 1988. «L'azienda lombarda della famiglia Fossati acquistò il 35 per cento delle nostre azioni. È stata la mia università — racconta lei —, l'unione ci ha portato a essere moderni». Nel 2002 però Maria Flora e il fratello Zefferino si ricomprano le quote e il marchio umbro rientra in loro possesso. «Un grande orgoglio». Una storia che quest'anno compie un secolo. «Lo celebriamo con un piano di sostenibilità: dei progetti per costruire un futuro migliore per le nuove generazioni, con un milione di ulivi piantati entro il 2030 e l'implementazione dell'uso di agricoltura biologica». Tutto è cominciato da nonno Zefferino, sesto di otto figli, famiglia contadina, durante la Grande guerra si era occupato di forniture alimentari per l'esercito, così al rientro a Spoleto si dedica alla commercializzazione della più importante risorsa della zona: l'extravergine, venduto prima in damigiane poi in bottiglie. Oggi con 138 dipendenti, 30 milioni di litri di olio prodotti e un fatturato di 144 miliardi di euro, l'azienda umbra è il brand leader di mercato in Italia. Mentre il fratello Zeffirino si occupa della parte agricola e industriale, Maria Flora coordina comunicazione e immagine. E alla produzione affianca la cultura. Dal 2010 è presidente della Fondazione Monini che ha acquisito la casa di Spoleto del compositore Gian Carlo Menotti. «Volevo sottrarla all'abbandono e aprirla al pubblico». Il palazzetto ospita mostre d'arte e incontri con talenti di tutto il mondo. Ed è cornice della consegna del Premio Monini «Una Finestra sui Due Mondi», ricevuto negli anni da John Malkovich, Michail Baryshnikov, Willem Dafoe, Tim Robbins, Julliet Grecò e Stefano Bollani. Inoltre, Casa Menotti è anche sede di un centro di documentazione del Festival dei Due Mondi. Un'iniziativa pensata per valorizzare la cittadina umbra dove Maria Flora è nata e oggi vive con i figli Carolina e Tommaso.

Gabriele Principato

Crediti: Bloomingville, C&C Milano, Claylab, Energieker, La Fabbrica del Lino, MVH, Once Milano, Pinti Inox, Rina Menardi, Rosenthal, Sambonet

COOK ADVISOR

ESTATE

PIEMONTE

LE ERBE DELLE LANGHE

Per assaggiare i prati delle Langhe il posto giusto è il «Real Castello di Verduno». La chef Alessandra Buglioni è un'esperta di piante spontanee e su richiesta organizza workshop di foraging. Magico il risotto di erbe di giornata: ortica, aglio orsino, borragine. Anche i cocktail sono «wild», con infusi e vermouth locali. Nei fine settimana disponibili picnic in giardino.

LOMBARDIA

SERENI, AL LAGO

A filo d'acqua, il ristorante una stella Michelin «Berton al Lago» dell'Hotel Sereno si affaccia sul suggestivo panorama delle Prealpi intorno a Como. Per l'estate Berton e l'executive chef Raffaele Lenzi hanno pensato a un menu (disponibile fino alla prima settimana di ottobre) concentrato su vegetali e ingredienti di lago. Vedi la foglia di verza fritta con salmerino.

TOSCANA

FORNO CON CUCINA

Doveva essere un forno. Poi hanno aggiunto quello che da clienti ci avrebbero voluto trovare: pane, vino naturale e piatti (dalle tagliatelle al pollo fritto stile thai). Prima del lockdown Stefano Terigi, Benedetto Rullo e Lorenzo Stefanini, i tre chef del ristorante stellato «Giglio», hanno inaugurato «Gigliola», sempre a Lucca. «Cucina con panificio» aperta anche a cena.

UMBRIA

MANGIARE VISTA ASSISI

Una terrazza con vista su Assisi. La nuova osteria contemporanea dell'hotel Nun Relais & Spa Museum si chiama «Benedikto» e a guidarla c'è lo chef umbro Enea Barbanera, 44 anni, allievo di Gianfranco Vissani. Il menu rilegge con creatività le tradizioni dell'Italia centrale, per esempio le linguine in acqua di peperone, crema d'aglio, pancetta affumicata e crumble di pane.

MARCHE

CITAZIONI CLASSICHE

Moreno Cedroni è ripartito dal «Clandestino» riaprendolo prima degli altri locali, a giugno. E dedicando il nuovo menu degustazione del suo «susci bar» di Portonovo alle divinità dell'antica Grecia. Ghiacciolo d'idromele, un omaggio a Bacco, capasanta con purè al sambuco, in onore di Venere, ricciola marinata in salsa di soia e miele, riferimento a Efesto.

ITALIANA

Ristorantini nascosti in riva al mare, cantine «eroiche» in quota, grandi chef che aprono formule temporanee, trekking a caccia di piccole produzioni Quest'anno le vacanze saranno più brevi e vicine, ecco allora una guida ai luoghi da riscoprire e alle esperienze più emozionanti Rigorosamente nazionali

a cura di **Chiara Amati, Martina Barbero, Alessandra Dal Monte, Isabella Fantigrossi, Tommaso Galli** e **Gabriele Principato**

illustrazioni di Marco Marella

TRENTINO ALTO ADIGE

PICNIC STELLATO IN MONTAGNA

Un picnic in quota con la soddisfazione di raccogliere in prima persona parte del proprio cestino. Lo chef tristellato Norbert Niederkofler farà vivere (anche) così la cucina di montagna: la domenica a pranzo, a duemila metri d'altitudine nell'area incontaminata del Piz Sorega, gli ospiti potranno seguire i cuochi a caccia di erbe spontanee e altri ingredienti.

FRIULI VENEZIA GIULIA

SAPORI DI CONFINE

Melanzana, ricotta affumicata e riduzione di mirtillo. Ravioli di patate e carciofi con uova di lompo, cervo marinato alla lavanda, semifreddo al melone con amaro ruta. Il nuovo menu estivo della chef stellata Antonia Klugmann all'«Argine a Vencò» (Dolegna del Collio) è un inno ai sapori locali. Si può anche pernottare: un'oasi di pace tra i vigneti a due passi dalla Slovenia.

VENETO

LA MAGIA DELLA LAGUNA

Moscardini all'aglio, olio, limone e *scartosso* di calamari: all'«Hostaria in Certosa», nuova avventura dei fratelli tristellati Alajmo nata in pieno periodo Covid, la cucina è semplice e territoriale. Ma la location è tra le più originali: siamo sull'ex isola demaniale tra l'Arsenale e il Lido di Venezia, approdo di diportisti, oggi oasi verde in piena riqualificazione. Da visitare.

EMILIA ROMAGNA/1

ALL'OMBRA DEGLI ULIVI

Niente tavoli, ma solo un ulivo che vi verrà assegnato all'ingresso. Insieme a un cestino ricolmo di sapori della tradizione romagnola e alla classica tovaglietta bianca e rossa. Da «Scamporella» — per iniziativa di Andrea Cappelletti ed Enrico Giunchi — la cena è un picnic shabby chic: tutta l'estate nell'azienda agricola Terra Giunchi, tra le colline cesenati.

EMILIA ROMAGNA/2

PRANZO IN OST(R)ERIA

Appena fuori Piacenza, in una corte agricola dei primi del Novecento a Gariga di Podenzano. Si trova qui l'«Ostreria Fratelli Pavesi», guidata da Camillo, Giuseppe e Giacomo, quest'ultimo (classe 1984), laureato a Pollenzo e nominato miglior oste d'Italia secondo la guida Slow Food 2019. Cucina piacentina, ingredienti locali ricercati e interni arredati con gusto.

COOK ADVISOR

Qualche esempio? Terrazze gourmet da godersi in città, dimore storiche in cui soggiornare, specialità da comprare nei borghi Il nostro è un Paese da assaggiare: quale occasione migliore di questo 2020 per esplorare itinerari poco comuni

LAZIO

I RAGAZZI DI PIAZZA DI SPAGNA

Al bancone una delle bar lady più brave di Roma, la costaricana Magdalena Rodriguez, e la sua drink list di ricerca. In cucina lo chef Gabriele Muro rilegge la romanità (spaghetti ajo ojo e baccalà sfogliato). Cornice di «Adelaide» è il Vilòn, boutique hotel in zona piazza di Spagna con interni onirici dello scenografo Paolo Bonfini, già collaboratore di Matteo Garrone.

CAMPANIA

LO SPIRITO DEL SUD

I mesi di stop sono stati un momento di riflessione. «Per studiare, soprattutto», spiega Ernesto Iaccarino, chef del bistellato «Don Alfonso 1890» a Sant'Agata sui Due Golfi. Ripartito il primo luglio: coperti ridotti, non le degustazioni, sempre due, per catturare lo spirito del Sud. Con qualche novità: il dentice marinato nel latte di cocco o la crème brûlée di carbonara.

MOLISE

A TUTTA TINTILIA

Il Molise esiste. E fa un vino molto buono: la Tintilia, diventato una Doc apprezzata. Merita una tappa la cantina Herero, nata solo sei anni fa e già premiata per la sua versione barricata (16 gradi, grande eleganza). La visita include i vigneti a 500 metri — per i quali i titolari si sono conquistati il titolo di viticoltori eroici — e un percorso a Campobasso tra storia e cultura.

SARDEGNA

IL COOKBOOK DI DON PASTA

Si parte da Sant'Elia, borgo popolare alla periferia di Cagliari, raccontato dal cuoco-filosofo Don Pasta attraverso le sue ricette. Si chiama *Sant'Elia. Deviazioni inedite raccontate dagli abitanti*, il primo volume della collana Nonturismo di Ediciclo editore, ideata e curata da Riverrun hub e Sineglossa. Un progetto nato per scoprire i luoghi marginali e più autentici d'Italia. Perfetto prima di partire.

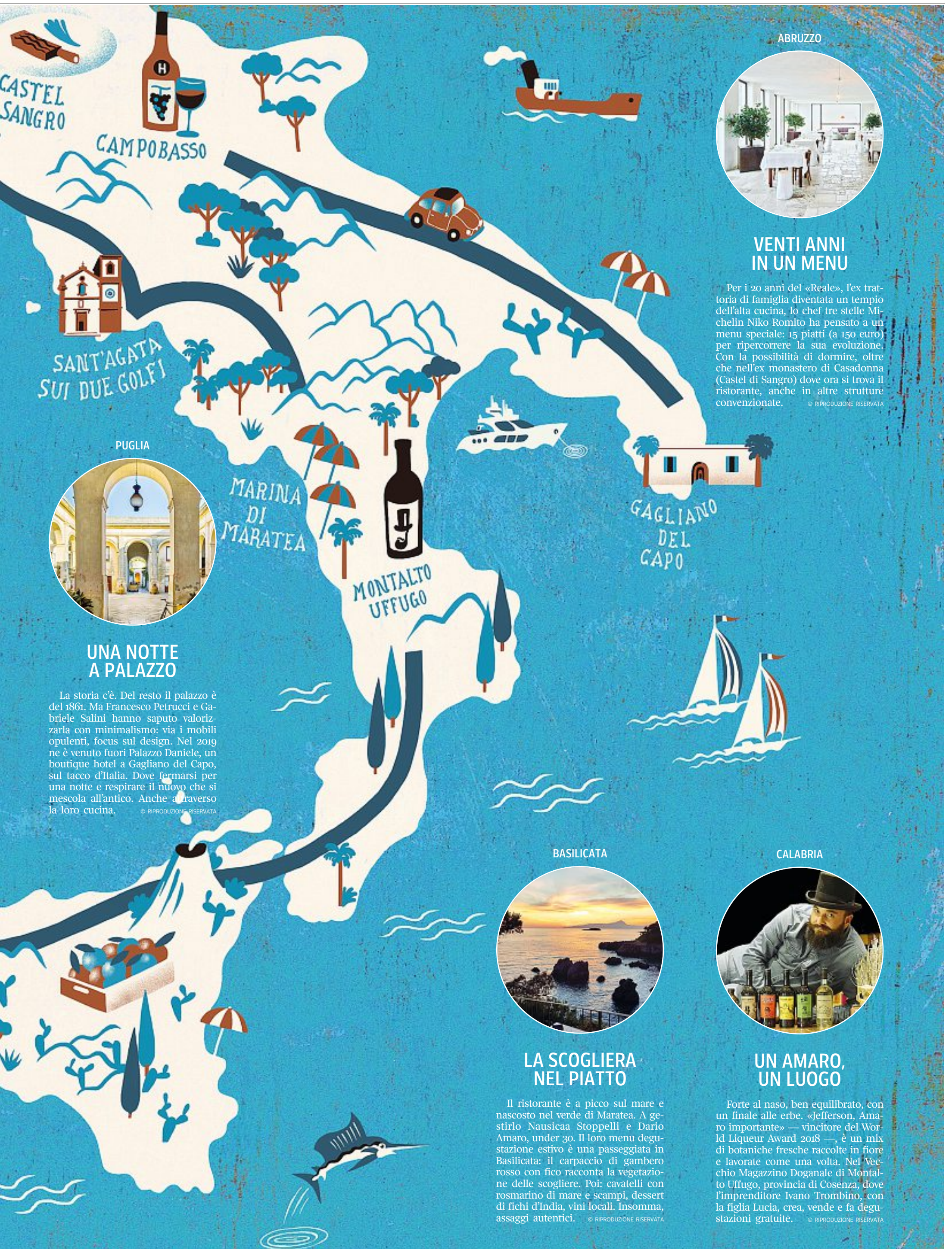
SICILIA/1

PANE AUTOCTONO

In realtà Pietro Cardillo voleva diventare chef. Ma è stato dall'incontro con Niko Romito che ha capito la sua vera passione: il pane. Così è tornato a Trapani per aprire «A Maidda», un forno che punta a riportare nella sua città una cultura che si stava perdendo. Usando cereali autoctoni dai nomi stravaganti, come Perciasacchi e Biancolilla. Ma dal sapore (estremamente) siciliano.

SICILIA/2

PANTELLERIA DA BERE

Tre ettari per tre bottiglie: zibibbo, passito e un rosso. Si presenta così Abbazia San Giorgio, con semplicità. Ma è nell'approccio naturale, con cui vinifica dal 2015, che questa piccola cantina pantesca si distingue. Sfruttando le caratteristiche dell'isola per condensarle nei vini: intensi e minerali. Come l'Orange, lo zibibbo secco. Da assaggiare in una visita guidata al calar del sole.

ABRUZZO

VENTI ANNI IN UN MENU

Per i 20 anni del «Reale», l'ex trattoria di famiglia diventata un tempio dell'alta cucina, lo chef tre stelle Michelin Niko Romito ha pensato a un menu speciale: 15 piatti (a 150 euro) per ripercorrere la sua evoluzione. Con la possibilità di dormire, oltre che nell'ex monastero di Casadonna (Castel di Sangro) dove ora si trova il ristorante, anche in altre strutture convenzionate.

PUGLIA

UNA NOTTE A PALAZZO

La storia c'è. Del resto il palazzo è del 1861. Ma Francesco Petrucci e Gabriele Salini hanno saputo valorizzarla con minimalismo: via i mobili opulenti, focus sul design. Nel 2019 ne è venuto fuori Palazzo Daniele, un boutique hotel a Gagliano del Capo, sul tacco d'Italia. Dove fermarsi per una notte e respirare il nuovo che si mescola all'antico. Anche attraverso la loro cucina.

BASILICATA

LA SCOGLIERA NEL PIATTO

Il ristorante è a picco sul mare e nascosto nel verde di Maratea. A gestirlo Nausicaa Stoppelli e Dario Amaro, under 30. Il loro menu degustazione estivo è una passeggiata in Basilicata: il carpaccio di gambero rosso con fico racconta la vegetazione delle scogliere. Poi: cavatelli con rosmarino di mare e scampi, dessert di fichi d'India, vini locali. Insomma, assaggi autentici.

CALABRIA

UN AMARO, UN LUOGO

Forte al naso, ben equilibrato, con un finale alle erbe. «Jefferson, Amaro importante» — vincitore del World Liqueur Award 2018 —, è un mix di botaniche fresche raccolte in fiore e lavorate come una volta. Nel Vecchio Magazzino Doganale di Montalto Uffugo, provincia di Cosenza, dove l'imprenditore Ivano Trombino, con la figlia Lucia, crea, vende e fa degustazioni gratuite.

Nata da un errore, è una pietanza molto versatile, sia nella variante dolce che in quella salata
Richiede solo una discreta maestria nel rovesciarla dopo la cottura e tanta voglia di sperimentare
le sue mille versioni. Come questa, particolarmente adatta ai pranzi e alle cene d'estate

TARTE TATIN DI POMODORINI CARAMELLATI

di **Angela Frenda**
foto di Stefania Giorgi, food styling Alessandra Avallone
producer Tommaso Galli

Una torta nata per errore. Cosa può esserci di più affascinante (e moderno) in cucina? Per questo la tarte Tatin rientra a pieno titolo tra le mie preparazioni preferite. Perché è facile, nonostante quello che si pensi, divertente e non richiede grandissima abilità. Tranne una: saper girare bene e velocemente il piatto. Ma per quello credo di aver fatto pratica negli anni con le frittate di pasta, grande classico della cucina napoletana. La Tatin salata, inoltre, è una pietanza ideale per i pranzi e le cene d'estate, quando si ha voglia di condivisione (anche a tavola) e non del classico menu primo-secondo-contorno.

È uno di quei piatti che si prestano a essere assaggiati e commentati tutti insieme, proprio come le insalate o il cous cous... Inoltre, quella di pomodorini ha il grande vantaggio, a mio parere, di consentirvi di ottenere una ricetta salata che, però, conserva al suo interno anche un fondo di dolcezza, elemento identitario della tarte Tatin. E poi i pomodori in questa stagione sono sublimi, e uno dei modi migliori per assaggiarli è proprio quello di caramellizzarli grazie al burro e allo zucchero. C'è chi a questa preparazione ama aggiungere anche un pizzico di senape, ma sta a voi la scelta. Così come sempre voi potrete decidere, di volta in volta, se seguire la preparazione più lunga, che prevede la realizzazione della pasta sfoglia o della pasta brisée. Oppure, se avete voglia di infornarne una in tempi rapidi, non lasciatevi sopraffare dai sensi di colpa e ricorrete pure alla pasta congelata!

TRE COSE DA SAPERE

1

LA TECNICA
Il caramello è molto usato in cucina, non solo per i dolci
E si ottiene facendo raggiungere allo zucchero i 165°C: da lì l'imbrunimento

2

A SECCO O CON ACQUA
Si ottiene riscaldando solo lo zucchero o aggiungendo l'acqua. Per avere una salsa va però unito il burro

3

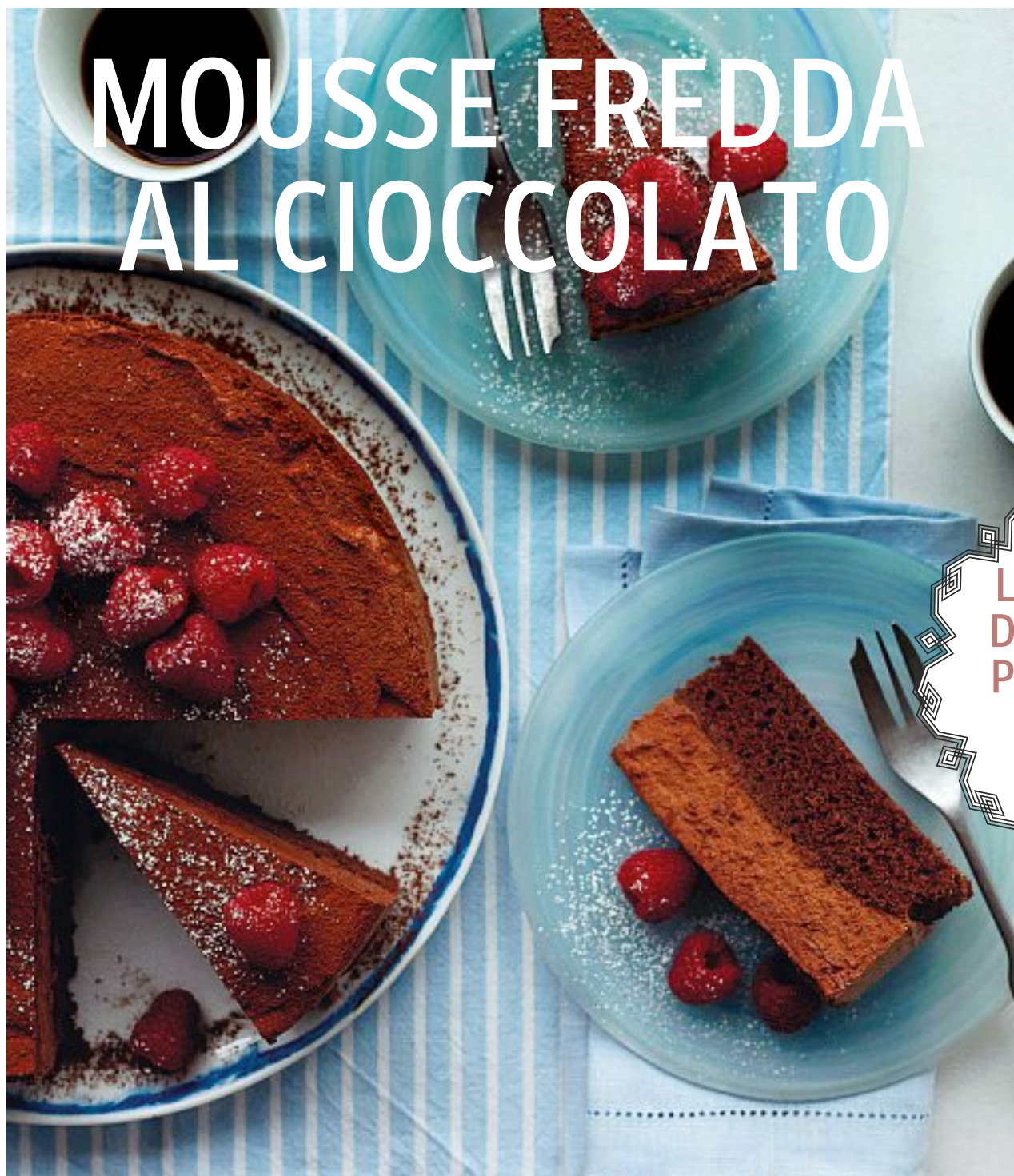
IL SEGRETO
Il caramello si può aromatizzare con l'estratto di vaniglia per la versione dolce o con qualche goccia d'aceto balsamico per quella salata (*t. gal.*)

INGREDIENTI

250 g di farina 0, 150 g di burro freddo (più due cucchiai per i pomodori), 60 ml di acqua fredda, 1 cucchiaio di aceto di vino bianco, 600 g di pomodori ciliegini, 2 cucchiai di aceto balsamico, 3 cucchiai di zucchero semolato, 2 cucchiai di origano, q.b. di timo fresco, q.b. di rosmarino, q.b. di sale

PREPARAZIONE

Mescolate la farina con il sale. Unite il burro e con la punta delle dita create delle briciole. Aggiungete, quindi, l'acqua e l'aceto e con l'aiuto di una forchetta amalgamate il tutto. Compattate il composto con le mani, copritelo con la pellicola e mettetelo in frigo a riposare. Nel frattempo, in una padella sciogliete due cucchiai di burro insieme a due di zucchero. E quando inizierà a caramellare aggiungete i pomodori. Fateli saltare per circa otto minuti. Quindi unite l'altro cucchiaio di zucchero, l'origano e l'aceto balsamico. Fatelo ridurre per due minuti e aggiungete un pizzico di sale e del pepe macinato fresco. Posizionate i pomodori a raggiera in una tortiera o in una padella di ghisa. Stendete la pasta e ricoprite i pomodori. Forate la superficie e cuocete in forno caldo a 200°C per circa 25 minuti, fino a che la pasta non sarà diventata dorata. Sfornatela, lasciatela riposare per cinque minuti e con l'aiuto di un piatto ribaltatela. Versateci sopra tutto il liquido di cottura, guarnite con qualche rametto di timo fresco e rosmarino e servite tiepida.

Una torta in cui panna montata e spuma ariosa si sposano con una morbida base al cacao leggermente inumidita dal brandy. L'ha ideata Mary Berry, cuoca e scrittrice inglese amatissima anche dai figli di William e Kate. Ecco tutti i suoi suggerimenti

MOUSSE FREDDA AL CIOCCOLATO

LE RICETTE DEI GRANDI PASTICCERI RIFATTE A CASA

di **Lydia Capasso**
foto di Matt Russell, food styling di Annie Rigg, styling di Tabitha Hawkins, producer Martina Barbero

Si fa presto a dire mousse! Con il termine utilizzato per la prima volta verso la metà del '700 dal gastronomo francese Menon, si indicano diverse tipologie di preparazioni fredde: dolci o salate, a base di uova, panna montata o burro, con o senza gelatina. Quale che sia la ricetta utilizzata, una cosa, però, è certa: una mousse deve essere spumosa, leggera, ariosa e deve sciogliersi in bocca. La regina delle creme soffici è, comunque, la mousse al cioccolato e noi, tanto per restare tra sovrane, ci siamo cimentati nella versione di una regina della pasticceria. Mary Berry, un'autorità per gli inglesi, autrice di oltre 70 libri, tra cui *The Baking Bible*, considerato tra i migliori 10 testi di pasticceria mai pubblicati, e molto amata anche dai figli di William e Kate. Tra le sue ricette cult c'è proprio la Celebration chocolate mousse cake, in cui la spuma di cioccolato e panna montata si sposa con una morbida base al cacao, leggermente inumidita dal brandy. Un dolce facile da realizzare. Non impiegherete molto tempo a prepararlo, servirà però farlo riposare in frigorifero qualche ora prima di servirlo.

LA MAESTRA

Mary Berry è una cuoca, scrittrice e conduttrice televisiva inglese specializzata in pasticceria. Diplomata alla scuola Cordon Bleu di Parigi, ha cominciato a lavorare in tv per la BBC negli anni Settanta. È stata giudice per diversi anni a *The Great British Bake Off* e *The Junior Bake Off*

INGREDIENTI

Per la torta al cacao: 25 g di cacao in polvere più una cucchiaiata per spolverizzare, 3 cucchiai di acqua bollente, 100 g di zucchero semolato, 100 g di farina per dolci già addizionata di lievito, 1 cucchiaino raso di lievito chimico per dolci, 2 uova grandi, meglio se da galline allevate a terra, 100 g di burro più una cucchiaiata per ungere lo stampo, 2 cucchiai di brandy. Per la mousse al cioccolato: 300 g di cioccolato fondente (con una percentuale di cacao non superiore al 40-50 per cento), 450 ml di panna da montare. Per guarnire: 225 g di lamponi freschi, panna montata, zucchero a velo per spolverizzare.

PREPARAZIONE

Accendete il forno a 180°C se statico, a 160°C se ventilato. Foderate con carta forno il fondo e l'intero bordo di uno stampo sganciabile (20 cm di diametro), poi imburrate con cura. Mettete il cacao in polvere in una ciotola capiente, versatevi sopra l'acqua bollente e, con l'aiuto di una frusta, fatelo sciogliere fino a formare una pastella densa. Aggiungete il burro morbido e fatelo fondere, poi lo zucchero e mescolate bene le uova, uno alla volta, la farina e il lievito (in alternativa alla farina autolievitante aggiungete un cucchiaino di lievito in più alla farina 00) e continuate a mescolare per ottenere un composto omogeneo. Trasferite l'impasto nello stampo e livellate la superficie con una spatola. Infornate per 20-25 minuti.
La torta dovrà risultare soffice e spugnosa al tatto. Mentre è ancora calda, spennellatela con il brandy e fatela raffreddare nello stampo. Nel frattempo dedicatevi alla mousse.
Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato a pezzetti. Mettetelo da parte a raffreddare qualche minuto, ma badate bene che resti fluido. Con le fruste elettriche montate a neve non troppo ferma la panna: si dovranno formare dei ciuffi soffici. Amalgamate con delicatezza, poco alla volta, il cioccolato sciolto e ottenete una crema soffice dal colore omogeneo. Attenzione a non montare troppo la panna altrimenti avrete difficoltà a unire i due composti. Ora, versate la mousse sopra la torta fredda, livellatela con una spatola e battete lo stampo su un piano per eliminare le bolle d'aria. Coprite con un foglio di pellicola trasparente e fatela raffreddare in frigo per altre quattro ore, meglio se tutta la notte: la mousse si dovrà ben rassodare. Al momento di servire, tirate la teglia fuori dal frigo, sganciate il bordo e trasferite la torta su un piatto da portata. Spolverizzate con il cacao in polvere e mettete i lamponi nel centro. Per completare, spolverizzate i lamponi con un po' di zucchero al velo. Servite con qualche ciuffo di panna montata di accompagnamento.

ALCUNI CONSIGLI

La mousse può essere servita anche in monoporzione, in bicchierino o in coppetta. Preparatela fino a un paio di giorni prima di servirla e guarnitela al momento con lamponi e cacao in polvere o zucchero a velo. Per tagliare una fetta perfetta, utilizzate un coltello ben affilato, con lama liscia, lunga e bagnata con dell'acqua

GELATO IN BARATTOLO

Si prepara in cinque minuti utilizzando un vasetto come shaker per montare gli ingredienti a «nuvola» prima di metterli in freezer a raffreddare
Buona anche senza latticini: in versione granita, con lamponi freschi e basilico

di **Alessandra Avallone**
illustrazione di Felicita Sala

Quanti di noi desiderano prepararsi il gelato in casa ma non hanno lo spazio, e la voglia, di avere una gelatiera ingombrante per casa? C'è chi ha trovato una soluzione veramente semplice: il gelato in barattolo, da utilizzare come uno shaker per montare gli ingredienti a «nuvola» prima di metterli in freezer per il raffreddamento. Zero costi, zero spazio e tutte le opzioni di gusto che vi vengono in mente. Senza contare che shakerare il barattolo per alcuni minuti vi permetterà di dissipare un po' di calorie prima di consumarlo (geniale). Un'opzione ancora più rinfrescante, sempre utilizzando solo un barattolo e una forchetta, è quella della granita, da preparare quando avete la frutta matura e zuccherina al punto giusto. Dovete solo frullarla, dolcificarla e farla raffreddare nel barattolo in freeezer grattando ogni tanto la parte gelata che si forma sulle pareti con una forchetta. Eccovi la ricetta del gelato alla vaniglia e, a seguire, un'alternativa di granita per sperimentare.

INGREDIENTI

1,4 dl di panna fresca, **1 cucchiaino e mezzo** di estratto di vaniglia, **2 cucchiai** di zucchero fino, sale

PREPARAZIONE

Versate la panna fredda (deve avere il 36 per cento minimo di grassi, la nostra panna fresca da supermercato va bene) in un classico barattolo da conserva a tenuta (come Bormioli o un trendy Mason Jar). Unite zucchero, vaniglia e una presa di sale, mescolate, chiudete bene e iniziate a shakerare, con vigore ma senza esagerare, cambiando ogni tanto il braccio perché ci vorranno 5-6 minuti circa per ottenere la consistenza desiderata. La crema dovrà diventare densa come una pastella e raddoppiare di volume. Fate un controllo durante l'operazione per evitare di shakerare troppo il gelato fino a farlo separare. Mettete in freezer per almeno 3 ore direttamente nel barattolo. Potete aromatizzare a piacere con l'aggiunta di 2-3 cucchiai di polpa di frutta frullata (pesche, albicocche, frutti di bosco) oppure pezzetti di cioccolato e di frutta secca tritata, miele, sciroppo d'acero, erbe aromatiche, scorza di agrumi o anche, comodamente, tre cucchiai della vostra marmellata preferita. Una cremosità maggiore si ottiene sostituendo lo zucchero con 4 cucchiai di latte condensato zuccherato: lo zucchero non dovrà sciogliersi nella panna e la miscela risulterà più vellutata. Se volete, invece, provare la granita di lamponi al basilico, mettete in una casseruola una manciata di basilico con una tazza di acqua e una di zucchero. Scaldate mescolando finché lo zucchero si sarà sciolto, spegnete e fate raffreddare. Frullate 3-4 cestini di lamponi con il succo e la scorza grattugiata di un limone, aggiungete lo sciroppo al basilico filtrato. Versate la preparazione in un barattolo da mezzo litro. Mettete in freezer per 30 minuti. Grattate la granita formata sulle pareti con una forchetta, rimettete in freezer e ripetete l'operazione dopo un'ora e ancora un paio di volte. Servite con basilico fresco e una fettina di limone.

4 PERSONE

5 MINUTI

WINE STORIES di **Alessandra Dal Monte**

L'«ASTEMIA PENTITA» DELLE LANGHE

La sua Barbera d'Alba Doc è uno di quei vini che si ricordano: gioiosa al naso ed elegante in bocca, è l'espressione riuscita del vitigno. Nella produzione della cantina, poi, ci sono tutti i classici langaroli: Langhe Doc Nebbiolo, Barolo Docg, Dolcetto d'Alba Doc. Punte di diamante il Barolo Docg Cannubi, color granato, che passa tre anni in botte, e il più rustico Barolo Docg Terlo. In tutto 15 etichette. Ma accanto ai vini — il consulente che li segue è l'enologo-scienziato Donato Lanati — quello che colpisce di questa cantina tutto sommato recente (ha aperto nel 2016, anche se il progetto è del 2009) è il nome, «L'astemia pentita». Ironico, provocatorio? «Vero — dice Sara Vezza, la titolare, langarola Doc come i suoi vini ma astemia fino a quando non ha deciso di tuffarsi in questo mondo —. In realtà sono cresciuta tra i vigneti, per chi nasce qui fanno parte dell'infanzia. Ci passeggiavo da piccola con mio nonno, abitudine che ho sempre mantenuto anche da adulta quando avevo bisogno di riflettere. E proprio durante una di queste camminate, qualche anno fa, ho conosciuto i signori che mi hanno venduto questi 30 ettari tra Barolo e Monforte». L'avventura nel settore arriva per Sandra dopo aver gestito altre attività nel mondo del food e del design (a 29 anni guida l'azienda di gelatina alimentare e farmaceutica fondata dal marito, nel 2012 rileva il marchio di design Gufram). La sua cantina non poteva che essere eclettica: a forma di due casse di vino sovrapposte, coloratissima all'interno, ipertecnologica.

IL MENU SALUTARE

C PER CELIACI FACILE LIGHT VEGETARIANA TRADIZIONALE PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE E COTTURA

All'aria aperta l'organismo sta meglio perché produce vitamina D in quantità. Però è indispensabile difendere l'epidermide anche con l'alimentazione. Il segreto? Il betacarotene, presente negli ortaggi rossi e arancioni: l'antiossidante più utile per la riparazione dei tessuti e anche per favorire l'abbronzatura

PROTEGGERE LA PELLE DAL SOLE

di **Anna Villarini***

foto di Laura Spinelli, food styling Alessandra Avallone, styling Stefania Aledi, producer Tommaso Galli

È arrivata finalmente la stagione calda. Ora, assicurando le giuste distanze dalle altre persone, possiamo andare al mare e goderci sole e bagni. Se, da un lato, l'organismo ne trarrà giovamento perché in vacanza all'aperto siamo più attivi e produciamo più vitamina D, dall'altro la pelle può risentire del troppo sole e dell'acqua salata. È quindi indispensabile proteggerla con creme solari, non esporsi nelle ore più calde e fare docce di acqua dolce, anche in spiaggia, per allontanare velocemente il sale. Anche l'alimentazione, però, è molto importante per mantenere una pelle sana. Mangiare cibi vegetali ricchi di acqua e di antiossidanti è di grande aiuto. Con il sole, infatti, il corpo produce la melanina, una sostanza che è già in grado di proteggere la pelle, la principale responsabile dell'abbronzatura. Noi però in estate dobbiamo immagazzinare il più possibile il beta carotene, un precursore della vitamina A e il carotenoide più importante per la crescita e la riparazione dei tessuti. Come lo introduciamo? Con gli alimenti. Tra i tanti antiossidanti presenti nei vegetali di stagione, il betacarotene è presente in abbondanza nella verdura e nella frutta di colore rosso e arancione, essendo anche un pigmento che ne delinea il colore, e nelle verdure a foglia verde, dove la sua sfumatura è nascosta dalla clorofilla. Questo importante antiossidante non dovrebbe mai mancare nella nostra alimentazione. Infatti oltre a contrastare i radicali liberi e essere importante per la vista e per le ossa, contribuisce a ridurre la sensibilità della pelle quando questa è esposta per lungo tempo ai raggi solari. Per altro, il betacarotene concorre a donare al nostro corpo un bellissimo effetto abbronzato, regalando alla pelle lo stesso tono arancione-dorato. Per assorbire in maniera ottimale questo nutriente, la sapienza in cucina è molto importante: gli alimenti che ne sono ricchi non devono mai essere né troppo cotti né troppo crudi: l'ideale è solamente un po' scottarli.

**Nutrizionista e ricercatrice alla Fondazione IRCCS-Istituto Nazionale dei Tumori*

LA SETTIMANA

	COLAZIONE	SPUNTINO	PRANZO	SPUNTINO	CENA
L	Estratto di carota e melone	Tè verde con citronella e zenzero	Pasta fredda al pomodoro giallo e olive; insalata mista	Frullato di anguria e yogurt bianco naturale	Sardenaria con peperoni rossi e gialli ai capperi*
Ma	Pane integrale, marmellata di albicocche, tè bianco	Barchette di indivia con crema di carote*	Riso rosso con piselli e polpa di granchio con caponata	Cocktail di more	Carpaccio di barbabietola con scaglie di grana*
Me	Granola e bevanda di cocco non zuccherata	Bevanda cedro, lime e zenzero	Scacce agli asparagi con tarassaco ripassato in padella	Frappè di susine, pesche e melone*	Insalatona colorata con ceci neri
G	Estratto di barbabietola e cetriolo	Pesca gialla cotta in acqua con ribes	Pomodori ripieni di cous cous alle verdure di stagione	Cocktail di mirtilli, gelsi e more	Scarola ripiena
V	Yogurt di soia bianco naturale con frutta a piacere	Infuso di menta e basilico	Penne ai fiori di zucca con zucchine alla menta	Frullato di pesca bianca e bevanda di mandorla	Marinara con insalata di cuor di bue e basilico
S	Tè sencha, fiocchi di avena e mirtilli freschi frullati	Macedonia al limone	Spaghetti allo scoglio con bieta al limone*	Estratto di barbabietola, carota e zenzero	Insalata mista, pane integrale tostato agli aromi e uova sode
D	Caffè shakerato amaro, marmellata di lamponi e pane	Fettine di melone al succo di limone	Quinoa al radicchio rosso con fagiolini all'aglio	Coppetta dolce di azuki	Tartare di salmone e avocado, frittelline di fiori di zucca*

DA RITAGLIARE

*Ricette spiegate e illustrate a fianco

Crediti: ciotole e piatti verde Asa-Selection, Jars Ceramistes, La Topaia di Arianna Badini e Mugseco; piano gres porcellanato della collezione Magnetic di Energieker; tovaglioli La Fabbrica del Lino

INGREDIENTI

4 pesche mature, **1** melone medio, **8** susine mature, cubetti di ghiaccio, **1-2** bicchieri di latte di mandorle

FRAPPÈ DI SUSINE, PESCHE E MELONE

C F L

Il segreto di un frappè cremoso è utilizzare solo ingredienti molto freddi. Per prima cosa, quindi, versate la bevanda vegetale di mandorle nello stampino per i cubetti di ghiaccio e mettetelo a congelare in freezer. Lavate susine e pesche, tagliatele a spicchi eliminando il nocciolo ma non la buccia. Sbucciate il melone, eliminate i semi e tagliatelo a cubetti e tenetene da parte qualcuno per guarnire. Mettete la frutta nel frullatore aggiungendo i cubetti di bevanda di mandorle ghiacciati. Frullate a lungo finché i cubetti di mandorle si saranno sciolti completamente e il frappè risulta ben montato. Versate nei bicchieri, aggiungete qualche cubetto di ghiaccio (questa volta ghiaccio vero), e dei cubetti di melone. Bevete subito quando ancora la polpa della frutta non si è separata. (*al.av.*)

4 PERSONE

10 MINUTI

INGREDIENTI

Per l'impasto: **500 g** di farina integrale, **30 g** di pasta madre essiccata, **1,5 dl** di acqua, **1 dl** di latte di soia, olio evo, sale. Condimento: **1 kg** di pomodori maturi, **4** spicchi di aglio, **2** cipolle bianche, **4** filetti di acciuga, **6** sardine fresche spinate, capperi, olive taggiasche, origano, olio evo, sale e pepe

SARDENAIRA LIGURE

F T

Stemperate la pasta madre nel latte di soia tiepido, versate la farina in una ciotola, aggiungete il latte, l'acqua, 4 cucchiai di olio e 2 prese di sale. Impastate brevemente, coprite e fate riposare per 30 minuti, quindi lavorate l'impasto finché si stacca dalle mani. Formate una palla, ungetela e copritela. Fate lievitare 3 ore. Sbucciate i pomodori e fateli a pezzetti. Metteteli in una padella con aglio schiacciato, cipolla, 2 cucchiai di olio, acciughe. Salate e cuocete per 30 minuti. A metà cottura unite capperi, olive e poco origano. Stendete la pasta in una teglia ben oliata di 28-30 cm di diametro. Fatela risalire leggermente lungo i bordi e riempitela con il pomodoro. Cuocete a 200°C per 30 minuti nella parte bassa del forno. Salate e pepate le sardine, conditele con un filo di olio. Disponetele sopra, cospargete di abbondante origano e rimettete in forno 5 minuti. (*al.av.*)

6 PERSONE

60 MINUTI

INGREDIENTI

2 barbabietole cotte, **30 g** di grana in scaglie, **60 g** di rucola, **6** noci sgusciate, **1** cestino di ribes rossi, **2 cucchiai** di aceto balsamico (o balsamico di mela), **1 cucchiaio** di succo di limone, olio evo, sale

CARPACCIO DI BARBABIETOLA

C F L V

Se avete le barbabietole già cotte potete iniziare subito, altrimenti sbollentatele in acqua calda o arrostirle in forno. Sbucciatele barbabietole, tagliatele a fettine sottili, se volete usando una mandolina ma basta anche un coltello ben affilato, e disponetele da subito nei piatti individuali, leggermente sovrapposte a raggiera. Lavate e asciugate bene la rucola. Distribuitela poi sopra le barbabietole. Sgusciate le noci, senza preoccuparvi di non rompere i gherigli, e tritatele. Cospargetele sulla superficie insieme alle scaglie di grana. Unite in ultimo il ribes sgranato, una nota acidula che darà carattere. In una ciotola emulsionate il succo di limone con l'aceto balsamico, 2 prese di sale e 2-3 cucchiai di olio extra vergine di oliva. Versate il condimento sopra il carpaccio e servite. (*al.av.*)

4 PERSONE

10 MINUTI

INGREDIENTI

4 grosse carote, **4** teste di indivia belga, **½ cucchiaino** di kummel (o di cumino, a piacere), **2-3 cucchiai** di aceto di mele, **2 cucchiai** di olio evo, peperoncino affumicato in polvere, sale

BARCHETTE DI INDIVIA CON CREMA DI CAROTE

C F L V

Per prima cosa occupatevi della crema. Lavate le carote e sbucciatele con un pelapatate per evitare di togliere troppa polpa. Tagliatele a rondelle spesse e cuocetele a vapore per 15 minuti circa fino a che non saranno diventate tenere. Trasferitele quindi nel frullatore, aggiungete 2 cucchiai di acqua dalla base della vaporiera, il kummel e frullate fino a ottenere una crema omogenea. Unite l'aceto di mele, un pizzico di sale e azionate nuovamente il frullatore versando a filo l'olio per ottenere un'emulsione. Quando la crema è ben montata, assaggiate e se necessario aggiungete il sale e insaporite con il peperoncino in polvere. In ultimo, separate le foglie dell'indivia belga, lavate e asciugate, mettete un cucchiaino di crema di carote in ogni foglia, aggiungete una goccia di olio e servite. (*al.av.*)

4 PERSONE

25 MINUTI

INGREDIENTI

360 g di spaghetti quadrati integrali, **2-3** pomodori perini, **400 g** di vongole veraci, **500 g** di cozze, **4** scampi, **8** gamberi, **2** calamari, **qualche** rametto di prezzemolo, olio evo, sale e pepe

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

F T

Mettete sul fuoco le conchiglie a fuoco vivace con qualche gambo di prezzemolo, un filo di olio e 2 spicchi di aglio. Man mano che si aprono toglietele e sgusciate. Filtrate l'acqua di cottura e conservatela, coprite invece i molluschi. Scaldate 2 cucchiai di olio in una padella con l'aglio rimasto, i gamberi e gli scampi. Fateli tostare per 2-3 minuti, trasferiteli in un piatto e nello stesso olio cuocete per 2 minuti i calamari tagliati ad anello, poi salateli e trasferiteli in un piatto. Staccate il fondo di cottura con mezzo bicchiere di vino bianco, aggiungete quindi il pomodoro, l'acqua delle cozze e delle vongole e cuocete 5 minuti a fuoco vivo, regolate di sale e togliete dal fuoco. Sgusciate gamberi e scampi, uniteli al sugo insieme al resto. Cuocete gli spaghetti, scolateli al dente, uniteli al sugo e mantecateli con un mestolo di acqua di cottura. Guarnite con prezzemolo tritato. (*al.av.*)

4 PERSONE

30 MINUTI

INGREDIENTI

220 g di salmone pulito e abbattuto, **1** avocado grande, **2** lime con la buccia edibile, **1** noce di zenzero, **qualche** pomodorino giallo o rosso, **2 cucchiai** di nocciole, pistacchi e noci tritate, aceto di mele, erba cipollina, sale e pepe

TARTARE DI SALMONE E AVOCADO

F

Per la tartare, salate il salmone con sale grosso e mettetelo in frigo 10 minuti. Quindi sciacquatelo bene, tagliatelo prima a julienne e poi a dadini. Conditelo con la scorza di mezzo lime, il succo di un pezzetto di zenzero e qualche goccia di aceto di mele. Coprite e fate marinare in frigo per 30 minuti. Schiacciate l'avocado con la forchetta, condite con sale e succo di lime. Appoggiate 4 anelli di metallo nei piatti individuali. Distribuite sul fondo uno strato di avocado, coprite con la tartare di salmone e guarnite con frutta secca tritata. Togliete gli anelli, aggiungete un ciuffo di erba cipollina e servite. Potete accompagnarla con i fiori di zucca salati, oliati e passati in forno a 150°C per 20 minuti oppure con i fiori in pastella (per 12 fiori, mescolate 180 g di farina con 270 g di acqua frizzante. Immergetevi i fiori di zucca e friggeteli in olio bollente). (*al.av.*)

4 PERSONE

50 MINUTI

CATINI DI ZINCO

Per mantenere le bottiglie al fresco immergetele in piccoli catini di zinco colmi di ghiaccio spezzato (da preparare nei barattoli di yogurt da un kg)

PIATTI

Utilizzate piatti rimasti scompagnati (ma selezionateli prima in modo che siano abbinati tra loro). Lo stile disinvolto rende ancora più informali le cene all'aperto

Spontaneo e rustico: così deve essere lo stile per le prime cene all'aperto Da allestire assieme agli amici, a partire dai decori con rose e lavanda

LA TAVOLA PERFETTA IN GIARDINO

Testo e foto di **Irene Berni**

A casa mia l'inizio della estate è da sempre sancito dalla prima cena all'aperto. Quando ero piccola non avevamo questa parte di terreno e dovevamo traslocare ogni sera le sedie e il tavolo della cucina: ognuno contribuiva portando la propria seduta nel piazzale di ghiaia, la mamma invece scendeva i gradini della cucina con le portate calde, di solito richiamandoci tutti a tavola per l'ultima volta. Una immagine tipica italiana che davo per scontata ma rammentandola ha tutto il sapore di un vecchio film. Negli ultimi anni ci siamo finalmente decisi a lasciare in giardino un tavolo rustico per le nostre cene e con il passare del tempo alcuni accessori sono rimasti lì a decorare questa stanza immaginaria: la catena di luminarie appesa tra gli ulivi in occasione del quarantesimo di mio marito, i catini di zinco dimenticati sul muretto di pietra dalla prima festa di inizio estate. Mentre mi affaccendo sotto la calura pomeridiana, passando per questa zona durante la giornata di lavoro, assaporo il momento del tramonto quando posso finalmente sedermi a mangiare con la mia famiglia frescheggiando fino a quando le prime lucciole annunciano che è arrivato il momento di rientrare a casa. Adoro le tavole apparecchiate in modo curato ma nel mio giardino preferisco che lo stile vada d'accordo con quello dell'ambiente circostante: spontaneo, rurale e rustico. Per questo motivo mi piace che vengano utilizzate sempre e solo le piante circostanti per fare i centri tavola. Di solito in questo periodo ci sono rose, lavanda e buddleja mista a verbena bonariensis e daucus carota: sistemati in contenitori di fortuna a differenti altezze hanno sempre una resa fantastica. Una alternativa sono le aromatiche come salvia, menta o origano fresco fiorito. Il giardino forse è l'unico tavolo che lascio allestire a chiunque perché laddove la spensieratezza fa da padrona, non esiste corretto o sbagliato.

Bianco, in tutte le sue tonalità. E poi materiali non trattati, finiture artigianali e arredi di recupero. Così la cucina si trasforma nel luogo in cui rilassarsi

SE IL FIENILE DIVENTA UNA CASA

di **Clara Bona**
foto di Andrea Chiaravalli

Una cucina essenziale, quasi spartana. Perfetta per una casa di vacanza. Siamo in Liguria, in una abitazione ricavata da un vecchio fienile ristrutturato, in collina, su un terreno terrazzato con ulivi e piante da frutta. Il progetto di interior si è concentrato su pochi elementi: la prima scelta è stata quella di preferire varie tonalità di bianco al colore. Il pavimento in resina è bianco avorio, le pareti trattate a calce e non dipinte, in modo che mantenessero un aspetto di non finito, con tinte tra il bianco e il grigio chiaro. Il soffitto in assi di legno è coperto da uno smalto bianco opaco. La struttura della cucina, in muratura, si integra con l'ambiente: quattro spallette sostengono un piano rivestito in piastrelle bianche quadrate, che salgono a proteggere la parete dietro ai fuochi e al lavabo. Sotto ci sono tre grandi nicchie con ripiani ed elettrodomestici. Il bordo tra il piano e i montanti ha un profilo in ferro naturale che lo delimita ed evita sbeccature. Niente ante per chiudere la zona, ma tre tende in un tessuto spesso e impermeabile, usato di solito come copertura per i camion, con anelli in metallo zincato che scorrono su pali in acciaio. Le finestre hanno profili in ferro artigianali al naturale che aggiungono un tocco industriale, e armonico, all'interior. Ci sono poi due porte finestre, sempre in ferro, che conducono al giardino. Il frigorifero, free standing, sta sulla parete di fronte. Completano l'arredo una credenza di recupero dipinta di bianco e un tavolo da cucina con piano in ardesia nera. Le sedie in legno naturale sono quelle da osteria. L'atmosfera è semplice e ricercata: lo stile d'altra parte non dipende dal costo di un progetto, ma dalle emozioni che comunica. E questa cucina, senza frivolezze, è charmante e spontanea. Come deve essere un luogo in cui rilassarsi.

LE TENDE

Molti le reputano disordinate, ma in questo caso, messe alle nicchie sotto al lavello, sono il dettaglio che personalizza l'ambiente

ACCESSORI

Bottiglie dipinte di bianco che diventano vasi. E poi ceste in paglia, scolapiatti in legno, fiori raccolti: i piccoli accessori che fanno la differenza

BENTORNATA,
ITALIA.
VARVELLO
L'ACETO REALE
1921

Un «mitologico» passito ligure da conversazione
Solo 80 gli ettari delle Cinque Terre
in cui si coltivano i tre vitigni da cui nasce

SCIACCHETRÀ

illustrazioni di Felicita Sala

DOC SCIACCHETRÀ CINQUE TERRE

Lo Sciacchetrà è un vino passito che si produce in Liguria, nelle Cinque Terre

I comuni autorizzati sono Manarola, Corniglia, Riomaggiore, Vernazza, Monterosso e La Spezia (nelle località Tramonti di Biassa e Tramonti di Campiglia)

Dal Medioevo le ripide colline sono state coltivate grazie a terrazzamenti e muretti a secco. Si è arrivati a mille ettari di vigneto. Ora ridotti ad 80

La DOC Cinque Terre Sciacchetrà risale al 1973. I vitigni usati sono Bosco (per circa l'80%), Albarola e Vermentino

L'uva viene appassita sui graticci fino a 80 giorni, il vino si affina mediamente 3 anni prima di essere messo sul mercato

Il termine Sciacchetrà è comparso per la prima volta nel 1892 grazie al pittore Telemaco Signorini che scrisse: «In settembre, dopo la vendemmia, si stendono le migliori uve al sole per ottenere lo sciaccatras»

di **Luciano Ferraro**

Le Cinque Terre sono un parco di bellezza stordente, pendii e borghi incantati. Ma sono anche terra da lavoro, dal Medioevo ad oggi. Terra da difendere con i muretti a secco, per le viti e gli ulivi, il cuore del Mediterraneo. Sarebbe un mondo in frantumi senza i terrazzamenti e i muretti che per secoli sono stati realizzati dai popoli arrivati dall'interno, per cercare climi miti e zone coltivabili. Sfidando dirupi e pendenze. «Gente che per centinaia di anni si è sfiancata le reni lavorando la terra per conservarla», ha scritto lo scrittore ligure Maurizio Maggiani. Questa terra è una «ricchezza che proviene non da personale proprietà ma da un patrimonio dell'Umanità intera, coma da atto ufficiale dell'Unesco», sostiene Maggiani. C'è un vino che trasforma questo tesoro naturale in liquido dorato. Si chiama Sciacchetrà. Il presidente dell'Associazione nazionale sommelier, il ligure Antonello Maietta, gli ha dedicato un capitolo del lungo dialogo con gli eno-appassionati, vitigno per vitigno, «per restare uniti attraverso il vino» durante i giorni più oscuri del coronavirus. «Vino mitologico», l'ha definito Sandro Sangiorgi di Porthos. «Vino passito da conversazione», puntualizza Maietta. Di sicuro lo Schiacchetrà si produce a Manarola, Corniglia, Riomaggiore, Vernazza, Monterosso e alla Spezia (nelle località Tramonti di Biassa e Tramonti di Campiglia). Dal 1973, l'anno della Doc, ad oggi è cresciuta una nuova leva di viticoltori che ha innalzato la qualità del poco vino disponibile (solo 80 gli ettari, erano mille in passato). Una mazzata è arrivata con l'alluvione del 2011, che ha spazzato via, in qualche caso, fino al 40 per cento dei vigneti di qualche azienda. Ma i vignaioli delle Cinque Terre non hanno perso la voglia di ricavare il passito, facendo riposare l'uva fino a tre mesi dopo la vendemmia, all'ombra, sui graticci. Secondo le regole, è sufficiente un anno di affinamento, ma nella prassi gli anni di riposo arrivano spesso a tre. I vitigni usati per lo Sciacchetrà sono cambiati negli anni: ora sono tre, il principale è il Bosco, a cui si aggiungono Albarola e Vermentino. La prima citazione risale al 1892, è del pittore macchiaiolo Telemaco Signorini che scrisse: «In settembre, dopo la vendemmia, si stendono le migliori uve al sole per ottenere lo sciaccatras». Il nome potrebbe derivare dal greco, ma è più probabile che si riferisca alla contrazione di due parole del dialetto locale: *sciac* (schiacciare, ovvero pigiare) e *trac* (metter da parte, conservare). Gli anziani lo chiamano più semplicemente *renfursà*, rinforzato, per descrivere la forza alcolica (fino a 17°), una delle caratteristiche, «assieme alla dolcezza mitigata dalla sapidità, ai profumi di albicocca disidratata e di arancia candita. Va bevuto a 12-14 gradi, magari mangiando una fetta di pandolce genovese», spiega Maietta. Lo si trova in bottiglie da 375 cl. Le aziende? Oltre all'onesta Cantina Cinque Terre, Bisson, Buranco, Capellini, Cheo, De Battè, Litan, Possa, Sassarini, Terra di Bargon.

Dall'ambrata eleganza in bocca, è il drink estivo
più *classy*, quello che non può mancare mai
nelle mani delle spettatrici di Wimbledon

PIMM'S CUP

PIMM'S N 1
Insostituibile.
Il gusto non è replicabile.
Facile, in compenso,
da trovare

L'ALLUNGO
La proporzione è
quella classica dei
long drink: una parte
di spirito base,
tre parti di mixer

GINGER ALE
Attenzione: l'oggi
più diffusa ginger beer
copre le piacevoli
complessità
del Pimm's N 1

di **Marco Cremonesi**

La Pimm's cup è un drink considerato (ingiustamente) da donna non tanto perché adorato dal pubblico femminile. Non perché è così *classy*, così elegante o così legato a Wimbledon, super evento mondano oltre che sportivo. O perché non manca mai tra le mani delle spettatrici che nel lungo intervallo della rappresentazione danno vita, vestite come regine, ai famosissimi picnic del Glyndebourne Festival opera. No, il fatto è che per molti un drink con dentro pezzi di frutta (spesso ci sono persino le fragole!) è un drink «da donna». Il vero maschio, si sa, beve solo shot di tequila o golate di whisky senza ghiaccio. Ma la verità è che sembra difficile immaginare una bibita più deliziosamente estiva, più aggraziata e persino dissetante della Pimm's cup. E infatti se ne contendono la paternità due capitali del bere come Londra e New Orleans. E alla fine, sì: anche alle donne piace moltissimo. Al centro del drink, soltanto lui: il Pimm's N°1. Un liquore a base di gin infuso con segretissime erbe: James Pimm, il proprietario di un chiosco di ostriche a un passo dalla Banca d'Inghilterra, se lo inventò pare già nel 1823. Ebbe successo e nel 1851 cominciò a essere prodotto in grande ed esportato in mezzo mondo con l'aiuto potente dell'impero britannico, il più vasto della storia. Nel 1940, il Napoleon bar di New Orleans cominciò a servire una sua Pimm's cup: differenza principale con la versione inglese, il Pimm's veniva allungato con la Sprite o la 7up e la limonata. Mentre a Londra si preferiva il ginger ale. La competizione nacque dopo il 1971, quando a Wimbledon aprì il primo Pimm's bar. Oggi, al torneo di tennis più prestigioso, si servono ettolitri di Pimm's. Probabilmente, il fatto che il legame tra Pimm's e Wimbledon risalga agli anni Settanta ha fatto pensare ai partigiani di New Orleans che la "loro" coppa fosse precedente a quella inglese. Cosa che non è. La Pimm's cup tra le sue virtù ha anche la semplicità. In un bicchiere Collins (quelli alti e relativamente magri, da noi un tempo assai usati per il Gin Tonic) si mette il ghiaccio, 5 cl di Pimm's N°1, una spruzzata di succo di limone (quanto, è molto legato al gusto personale) e si allunga con 15 cl di ginger ale, una bottiglietta scarsa. Guarnizioni di rigore, una fetta di cetriolo e un rametto di menta. Ma diffusissimo è il metterci altra frutta, tipicamente mela e fragola ma anche cocomero e melone. Il che rende la cup un archetipo del drink estivo da Instagram. Le varianti, si possono immaginare: dall'uso di altri mixer come l'acqua tonica, la limonata o anche lo champagne (qui il Pimm's diventa Royal o magari Royale) fino all'aggiunta di frutta frullata, che però ne uccide l'ambrata eleganza in bocca e nel bicchiere.

Proteggere ogni tua spesa ci sta a cuore.

Ogni giorno oltre 3500 negozi delle nostre 27 insegne, si adoperano per garantirti qualità e convenienza in tutta sicurezza.

Molte cose sono cambiate negli ultimi mesi ma non l'attenzione con cui operiamo per accoglierti in tutta sicurezza nei nostri supermercati e negozi di tutta Italia. Lo facciamo sanificando e organizzando gli spazi, di modo che la tua spesa sia più sicura e le attese siano ridotte al minimo.
Lo facciamo incrementando le promozioni e bloccando i prezzi delle marche dei nostri supermercati. E infine lo facciamo con la cura e la gentilezza dei nostri collaboratori, sempre felici di darti una mano. Così proteggiamo ogni tua spesa; perché è con i fatti che ogni giorno amiamo ricambiare la fiducia che riponi in noi.

GRUPPO VéGé

GUIDA

Rachel Herz, *Perché mangiamo quel che mangiamo*, EDT, 450 pagine, 19,50 euro

IL GUSTO SPIEGATO DALLA SCIENZA

Cosa ci spinge a preferire il dolce o l'amaro? È vero che la vittoria della squadra per cui tifiamo modificherà il nostro comportamento alimentare? Le risposte della neuroscienziata americana Rachel Herz che qui prova a raccontare quanto è straordinariamente ingarbugliato il nostro rapporto con il cibo.

PROFESSIONALE

Cucinare con Joan Roca a bassa temperatura, Bibliotheca culinaria, 352 pagine, 42 euro

BASSA TEMPERATURA, LE REGOLE DI JOAN ROCA

Un volume per cuochi esperti, in cui il tristellato spagnolo Joan Roca racconta tutto del metodo di cottura a bassa temperatura. Da provare in vaso, a vapore, sottovuoto, al forno. Decine di sistemi all'avanguardia per trarre il meglio da carni, pesci, verdure e anche dolci.

ILLUSTRATO

Martina Liverani, *Atlante di geogastronomia*, Rizzoli Illustrati, 240 pagine, 24,90 euro

L'ATLANTE DI GEOGASTRONOMIA DEL MONDO

Un vero e proprio atlante geogastronomico — con mappe, luoghi, cibi, storie, racconti, persone — che ridisegna il mondo in zone culinarie. Per scoprire, alla fine, che la cucina si muove secondo regole alternative. Ed è capace ci far saltare qualunque confine tradizionale.

RICETTARIO

Finito il lockdown, la voglia di sedersi a tavola con gli altri è riesplosa. Così Skye McAlpine celebra la gioia di condividere il cibo. Con i trucchi per non farsi prendere dall'ansia, nemmeno quando si hanno tanti ospiti, distanziati, a casa

A PRANZO (DI NUOVO) CON GLI AMICI

di **Isabella Fantigrossi**

Pure il galateo è stato stravolto dal coronavirus. Oggi, a tavola, per dire, vige la regola della scacchiera: si lascia un posto vuoto accanto e di fronte a ogni commensale per poter rispettare la distanza di sicurezza di un metro. Meglio poi, se si può, apparecchiare all'aperto. Evitare il buffet da cui pescare. Mettere a disposizione i gel igienizzanti per le mani. Ma la verità è che, nonostante le difficoltà per rispettare regole sanitarie e di buon senso, la voglia di tornare a mangiare assieme ad amici e parenti (non congiunti) è di gran lunga maggiore. Anzi, è riesplosa. Perché condividere il cibo con gli altri, lo racconta bene Skye McAlpine nel volume con cui torna in libreria domani (*A table for friends. The art of cooking for two or twenty*, in cui è autrice anche delle foto), è una delle migliori gioie della vita. Mettere in tavola cibo senza troppe pretese, colorato e straripante regala buonumore. «E tutti i preparativi, il momento della cucina, sono il modo più gratificante per pregustarlo». Il libro è utilmente suddiviso in *stars* (i piatti protagonisti del pranzo), accompagnamenti, dolci ed extra. E poi Skye McAlpine ha aggiunto alcuni suggerimenti su come cucinare in base al numero delle persone, alla stagione, al tempo a disposizione e su come allestire menu e tavola. Senza alcuna ansia. Perché, alla fine, per due o per venti ospiti, divertimento deve essere. Soprattutto alla fine del lockdown.

Skye McAlpine, *A table for friends*, Bloomsbury, 320 pagine, 26,40 euro, dal 9 luglio

«MANGIA COME PARLI»

Davide Oldani, *Mangia come parli*, Gruppo 24 Ore, 160 pagine, 16,90 euro, in libreria dal 16 luglio

DAVIDE OLDANI E QUELLE RICETTE NATE IN RADIO

Ottanta ricette e consigli gastronomici nel nuovo libro dello chef Davide Oldani. Un volume che nasce dalla trasmissione condotta con Pierluigi Pardo «Mangia come parli» su Radio 24. Piatti regionali italiani, molto tradizionali, per chi ha voglia di cimentarsi con la cucina per la prima volta.

KENYA, INDIA E UK

Ravinder Bhogal, *Jikoni*, Bloomsbury, 304 pagine, 26 sterline

L'ANIMO RIBELLE DEI PIATTI DI RAVINDER BHOGAL

Indiana nata a Nairobi e cresciuta a Londra, Ravinder Bhogal è una pluripremiata scrittrice e cuoca. I suoi piatti? Ricette gioiose del tutto inventate, che pescano ingredienti di qua e di là, dalla tradizione di Kenya, India e Uk. Orgogliosamente inautentiche, come recita il sottotitolo del suo secondo libro.

VEG

Deliciously Ella, Quick & Easy, Hodder And Stoughton Ltd, 269 pagine, 31, 54 euro

QUICK & EASY, IL RITORNO DI DELICIOUSLY ELLA

Ella Mills, in arte Deliciously Ella, star della cucina vegan in Gran Bretagna torna in libreria con un nuovo ricettario che nasce, anche questo, dal suo seguitissimo blog. Questa volta i piatti sono tutti quick&easy, veloci e facili, divisi tra colazione, pranzi, pasti da 10 o 20 minuti.

Food&Beverage: L'Italia dei sapori: un intenso viaggio

Creatività, raffinatezza, ricette tipiche e confortevole ospitalità: ecco le tappe da non mancare per vivere esperienze indimenticabili

Ristorante Dega, alchimie di sapori

Creatività e raffinatezza della cucina, ambienti pensati per accogliere gli ospiti in un'atmosfera rilassata, ariosa e dalla moderna aria New York Style. Queste le caratteristiche vincenti del **Ristorante Dega**, nato nel 2014 nel cuore di Carignano, ma già diventato la scelta d'eccellenza per assaporare la cucina diretta e guidata dallo Chef Andrea de Galleani, che propone piatti della tradizione ligure rivisitati con abili giochi di sapori e contrasti. Al suo invitante menù si affianca un'ampia carta dei vini che contiene le migliori etichette presenti sul mercato europeo, che accompagnano gli ospiti in una pausa di gusto per allontanarsi dai ritmi quotidiani e coccolarsi con le attenzioni del premuroso ma sempre discreto e professionale staff. Tutto questo realizza il sogno del Ristorante di poter sentir dire "vado a cena da Dega" come se si andasse a cena in famiglia.
www.degaristorante.it

Antica Drogheria Manganelli, qualità e passione dal 1879

L'Antica Drogheria Manganelli, aperta dal 1879, si trova nel cuore della splendida e caratteristica città di Siena ed è uno dei suoi negozi più antichi. I proprietari sono i giovani Tommaso e Niccoló Cortecci e Margherita e Giovanna Bartoli, fratelli e sorelle: "Portiamo avanti la nostra storica attività – affermano i quattro giovani – con passione, professionalità, dedizione e tanto entusiasmo. Siamo fortunati custodi delle tradizioni gastronomiche senesi e proponiamo infatti alla nostra clientela dei prodotti tipici della zona di nostra produzione come ricciarelli e panforte, insieme ad altri prodotti dell'eccellenza italiana, fino ad arrivare al vino locale: bontà autentiche e genuine da portare in tavola. Uno dei nostri punti di forza nel rapporto con la clientela è sicuramente il sito online, grazie al quale realizziamo spedizioni in tutto il mondo. Il nostro desiderio è offrire ai clienti sempre il meglio, rispondendo pienamente alle loro aspettative – conclude Niccolò – e quindi puntiamo come prioritario obiettivo alla massima qualità dei vini e di tutti i nostri prodotti, tra i quali si annoverano anche pasta, salumi, olio, aceto, ecc.". - www.drogheriamanganelli.it

Caffè Vulcanus, espresso napoletano a casa tua

Caffè Vulcanus è un giovane marchio che nasce dalla passione per il caffè e che, grazie alla grande esperienza maturata nel settore e al pregio delle sue miscele, si è subito affermato anche sui mercati della produzione di caffè in cialde ESE. L'eccellente qualità del prodotto è garantita dalla selezione di migliori caffè e da una sapiente cottura che gli conferisce il gusto unico dell'espresso napoletano.
La grande attenzione verso il consumatore e l'innovazione si rivolge sempre alla ricerca delle migliori varietà di caffè arabica e robusta, scrupolosamente selezionate e verso il continuo miglioramento per garantire altissimi standard di produzione.
Caffè Vulcanus è la scelta giusta per gustare un ottimo espresso, proprio come quello del bar, sia a casa che in ufficio.
www.caffevulcanus.it

Agriturismo Masseria Picone, relax e buona cucina

Sicuramente un luogo ricco di soprese tutte da scoprire. Tra la piacevole tranquillità della natura e l'ambiente rurale della campagna nasce l'Agriturismo **Masseria Picone**, meta ideale per gustare un'ottimo pranzo lontano dal caos cittadino. Elemento predominante della sua deliziosa cucina sono le verdure coltivate con amore nei terreni di proprietà così come l'ottimo e raffinatissimo olio di produzione propria.
All'agriturismo viene dedicata la massima attenzione agli ospiti, vengono pensati infatti menù in grado di venire incontro ad ogni esigenza e che conprendono piatti vegetariani, vegani e per chi soffre di intolleranze alimentari. Da non perdere la sua gustosissima "Agripizza", preparata con ingredienti rigorosamente a km0 e cotta nel forno a legna, una vera e propria esperienza gastronomica da gustare un morso dopo l'atro. L'agriturismo grazie ai suoi ampi spazi attrezzati è anche il luogo ideale per tutta la famiglia e in special modo per i bambini, i quali portanno giocare e divertirsi all'aria aperta incontrando gli amici animali della proprietà. www.masseriapicone.it

Dalla CAMPANIA arrivano i sapori tipici di una volta, tanta attenzione per la scelta delle materie prime e un tocco d'innovazione

Mozzarella di Bufala Lupara: la tradizione che guarda al futuro

La storia della Mozzarella di Bufala Lupara è antica, intrecciata da sempre con quella della famiglia Iemma che, sotto la guida di Ugo Iemma, durante la Seconda guerra mondiale, è costretta ad abbandonare l'azienda agricola del salernitano ed a trasferirsi, con la mandria di bufale, a Torre Lupara, in provincia di Caserta. Nel cuore di quella che oggi è la terra della Mozzarella di Bufala Campana DOP.
Ed è proprio nella nuova azienda agricola che la famiglia Iemma, con lungimiranza imprenditoriale, comincia ad applicare nuove tecniche di allevamento e di alimentazione delle bufale, sempre nel pieno rispetto dei cicli naturali; introduce, primi in Europa, la mungitura meccanica e la prima mungitrice a giostra; e realizza un primo piccolo caseificio.
Negli anni '80 i figli di Ugo Iemma (Giuseppe, Alfredo e Cesare) prendono in mano le redini delle aziende agricole familiari e creano il caseificio, l'***Agricola Casearia Lupara***.
Con la realizzazione dell'azienda casearia i fratelli Iemma arrivano quindi a gestire l'intera filiera di produzione, dall'alimentazione attentamente bilanciata per il bestiame, prodotta con metodi naturali negli oltre 500 ettari di terreni; all'allevamento delle 3.500 bufale, che dispongono di ampi spazi per il pascolo e di piscine dedicate, importanti soprattutto nei caldi mesi estivi; alla produzione della "*Mozzarella di Bufala Campana DOP"* per la quale si utilizza il 100% di latte fresco di bufala prodotto giornalmente. Una filiera quindi controllata in ogni fase, ecosostenibile e fondata sui valori dell'etica, del rispetto degli animali e dell'ambiente, sulla passione che, a partire proprio dai fratelli Iemma, guida tutti coloro che con il loro lavoro partecipano alla vita ed al successo dell'azienda.
Oggi il caseificio Lupara, membro del Consorzio di Tutela fin dalla sua nascita, rappresenta certamente un'eccellenza non solo del territorio ma dell'intero settore del food *made in Italy*. Con una gamma di prodotti completa che declina la mozzarella in ogni sua variante, la Casearia Lupara risponde alle esigenze sia del mercato consumer sia di quello professionale. Alla linea *fresco* con la quale è presente non solo nelle migliori gastronomie ma anche nelle principali catene della GDO, ha affiancato anche una linea *frozen* che, grazie alla messa a punto di un processo di congelamento del prodotto che preserva tutte le caratteristiche organolettiche e sensoriali tipiche della mozzarella di bufala, ha rappresentato una vera e propria *chiave di volta* per affrontare con grande successo il mercato mondiale. Oggi infatti la mozzarella Lupara è apprezzata e degustata in tanti paesi tra i quali Giappone, USA, Nuova Zelanda, Australia, Canada, Sudafrica.
Una realtà dunque, quella dell'azienda agricola e del caseificio di Torre Lupara, in cui imprenditorialità e amore per la terra si fondono. Una realtà che in piena trasparenza può essere scoperta attraverso visite guidate. Esperienze uniche durante le quali gli ospiti possono vivere il contatto con il mondo della campagna, visitare le stalle, assistere alla mungitura e allattare i vitellini, degustare la mozzarella di bufala dopo averne seguito il processo di lavorazione. Momenti emozionanti di vera e propria interazione con il mondo contadino che rappresenta le radici di un'azienda forte della propria tradizione e proiettata con entusiasmo al futuro.

a cura di: Publimedia Group

alla scoperta di nuove sensazioni per deliziare il palato

Lattebusche: qualità, innovazione e sostenibilità ambientale

Un'azienda attiva nel settore lattiero caseario dal 1954, una realtà produttiva moderna ed efficiente che da sempre punta su massima qualità e investimenti mirati: è **Lattebusche**, società con sede a Busche, in provincia di Belluno, una meravigliosa zona ricca di pascoli ai confini del Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi, patrimonio UNESCO. "Essere operativi in un territorio di questo tipo – esordisce il Direttore Generale dell'azienda, il Dr. Antonio Bortoli – rappresenta un grande privilegio e al tempo stesso un impegno costante che però genera sempre risultati d'eccellenza. Una delle ragioni del nostro successo è proprio la capacità di supportare il territorio, sia sotto l'aspetto ambientale, che in campo sociale, culturale ed economico. Supportiamo infatti migliaia di iniziative, come quelle sportive giovanili, come mostre fotografiche, manifestazioni legate al mondo dell'arte e, in ambito sociale, siamo sempre presenti al fianco di strutture ospedaliere e associazioni di volontariato. Un altro punto di forza che ci ha sempre contraddistinto - prosegue il Dr. Bortoli - è la continua innovazione: all'inizio eravamo una piccola realtà locale, ma assorbendo 23 piccole strutture riunendole sotto il nostro marchio e il nostro modo di operare, siamo cresciuti nel tempo, facendoci conoscere prima nella nostra Provincia e poi in tutto il Veneto soprattutto per la qualità e la genuinità dei nostri prodotti nel pieno rispetto dell'ambiente circostante e per l'orientamento alla salute e alla soddisfazione del consumatore. Per questo motivo, oltre a continui e rigorosi controlli lungo tutta la filiera (oltre 500.000 all'anno) abbiamo destinato importanti investimenti per l'aggiornamento tecnologico degli impianti

produttivi, garantendo in tal modo elevati standard qualitativi e igienico-sanitari. La nostra gamma di prodotti è ampia e variegata: 4 formaggi DOP, come Piave, Grana Padano, Asiago e Montasio, formaggi di montagna, latte, latticini, formaggi biologici e i gelati, realizzati con latte fresco di alta qualità e panna fresca. I prodotti biologici sono ormai il nostro fiore all'occhiello: il latte Bio di montagna Lattebusche proviene esclusivamente da aziende agricole di soci allevatori della Cooperativa ed è il top per la sua qualità. Siamo stati inoltre la prima azienda in Italia del settore lattiero caseario ad aggiungere anche il gelato alla propria produzione, sulle orme vincenti delle realtà produttive statunitensi. L'elevata qualità dei nostri prodotti è stata riconosciuta anche con numerosi premi ottenuti in concorsi sia nazionali che internazionali".

Lattebusche è dunque in primis un'azienda sostenibile, in quanto produce nel rispetto del territorio, che rappresenta la fonte della propria eccellente materia prima: il latte fresco, che dona caratteristiche organolettiche distintive e talvolta uniche alle proprie produzioni. La Cooperativa veneta lavora oltre 3600 hl di latte locale ogni giorno, per un fatturato 2018 di 108 milioni di euro. "Risultati molto importanti – continua il Direttore Generale – considerando che siamo nati come una piccola realtà: puntare a qualità, innovazione e investimenti ci ha permesso di poter crescere negli anni. Un altro impegno per noi prioritario, sempre nell'ottica di fornire un concreto supporto al nostro territorio, è costituito dal garantire le condizioni per cui i nostri Soci allevatori possano rimanere in montagna, mantenendo un presidio fondamentale per la cura dell'ambiente naturale e contrastando il fenomeno dell'abbandono del territorio, con notevoli effetti positivi per l'economia locale e per il settore del turismo. Inoltre, la riduzione dei consumi di energia e acqua, la diminuzione delle emissioni di scarichi inquinanti, di rifiuti e di elementi che alterano il clima e l'utilizzo di energia da fonti rinnovabili sono le buone pratiche che hanno permesso a Lattebusche di ottenere 8 premi per la responsabilità sociale e il rispetto dell'ambiente negli ultimi 7 anni, tra cui ricordiamo il riconoscimento come 'Campione Nazionale' nella categoria "Responsabilità Sociale e Consapevolezza Ambientale" agli European Business Awards 2019". Lattebusche, in questo periodo difficile legato all'emergenza sanitaria da Covid-19, non si è mai fermata: "Inutile dire che questa emergenza globale ha avuto un forte impatto economico e sulle modalità operative aziendali – spiega il Dr. Bortoli – ma noi siamo riusciti comunque a lavorare costantemente, attraverso la segmentazione di tutti i comparti produttivi, seguendo le regole di distanziamento sociale. Nell'ultimo periodo si è potenziata la grande distribuzione, e da qualche settimana i punti vendita stanno riprendendo la loro normale attività. Speriamo in una ripresa che possa riguardare tutti gli ambiti produttivi, specialmente quelli adesso messi più in difficoltà dalle restrizioni subite, come ad esempio il canale Ho.re.ca., la logistica, le esportazioni. Infine, c'è da dire che nonostante questa situazione imprevista e certamente di non facile gestione – conclude il Direttore – noi non abbiamo mai smesso di proiettarci verso il futuro e non ci siamo fermati nemmeno per quanto concerne i nuovi progetti: per il mese di Giugno abbiamo infatti in programma un cambiamento riguardante il packaging del latte, passando dal pvc alla confezione Tetra Pak in cartone, sostenibile perché prodotta con materie prime 100% vegetali e provenienti da fonti rinnovabili. Abbiamo anche in previsione, per lo stesso periodo, la produzione e il confezionamento del latte di capra. Siamo già in comunicazione con strutture con le quali potremmo aumentare la portata della nostra attività".

Un'azienda solida, brillante, dinamica e in continua espansione, la cui produzione è ad oggi organizzata su sei stabilimenti: Busche (BL), la storica sede principale e più importante centro di produzione dove si lavora tutto il latte raccolto in provincia di Belluno; Padola (BL), il polo delle produzioni biologiche e di montagna; Sandrigo (VI) e San Pietro in Gu (PD), i caseifici dove si produce il Grana Padano DOP; Chioggia (VE), specializzato nella produzione di gelato e Camazzole (PD), lo stabilimento di produzione dell'Asiago DOP. Info: www.lattebusche.com

BILANCIO D'ESERCIZIO DI RCS MEDIAGROUP S.P.A. al 31.12.2019

In applicazione alla legge del 5 agosto 1981 n. 416 e dell'art. 1, comma 34, del D.L. 545/96 convertito con legge 23 dicembre 1996 n. 650

Prospetto di Conto Economico (^)

	(Valori in Euro)	Note	Esercizio 2019	Esercizio 2018
I	**Ricavi delle vendite**	**12**	**560.039.701**	**583.569.361**
	Ricavi diffusionali		303.727.875	321.663.139
	- di cui verso parti correlate	*13*	*259.784.624*	*279.949.712*
	Ricavi pubblicitari		229.683.334	243.049.045
	- di cui verso parti correlate	*13*	*3.007.764*	*3.107.522*
	Ricavi editoriali diversi		26.628.492	18.857.177
	- di cui verso parti correlate	*13*	*9.686.089*	*8.399.762*
II	Variazione delle rimanenze prodotti finiti, semilavorati e prodotti in corso	14	2.092.194	649.440
II	Acquisti e consumi materie prime e servizi	15	(345.842.809)	(374.359.856)
	Acquisti e consumi materie prime e merci		(83.005.175)	(81.902.765)
	- di cui verso parti correlate	*13*	*(24.012.306)*	*(23.312.293)*
	Costi per servizi		(247.306.918)	(255.770.751)
	- di cui verso parti correlate	*13*	*(119.814.812)*	*(127.673.623)*
	Costi per godimento beni di terzi		(15.530.716)	(36.686.340)
	- di cui verso parti correlate	*13*	*(29.388)*	*(10.461)*
III	Costi per il personale	16	(158.736.268)	(157.595.937)
	- di cui verso parti correlate	*13*	*(3.625.513)*	*(3.375.024)*
	- di cui non ricorrenti	*25*	*(1.075.676)*	*(1.121.556)*
II	Altri ricavi e proventi operativi	17	21.705.788	23.760.380
	- di cui verso parti correlate	*13*	*10.521.571*	*11.312.994*
	- di cui non ricorrenti	*25*	*150.000*	-
II	Oneri diversi di gestione	18	(6.449.832)	(7.114.620)
	- di cui verso parti correlate	*13*	*(21.826)*	*(22.344)*
IV	Accantonamenti	41	332.702	(3.965.729)
V	(Svalutazione)/ripristino di crediti commerciali e diversi	19	(1.670.424)	(2.019.788)
VI	Ammortamenti attività immateriali	20	(9.857.454)	(10.364.363)
VII	Ammortamenti immobili, impianti e macchinari	20	(6.013.669)	(6.729.002)
VIII	Amm.diritti d'uso su beni in leasing	20	(17.439.560)	-
IX	Svalutazione immobilizzazioni	20	(1.094.694)	(7.414.000)
	Risultato operativo		**37.065.675**	**38.415.886**
X	Interessi attivi calcolati utilizzando il criterio dell'interesse effettivo	21	4.756.183	7.623.867
	- di cui verso parti correlate	*13*	*4.671.112*	*7.523.376*
X	Interessi e altri proventi finanziari	21	448.526	3.248.545
	- di cui verso parti correlate	*13*	*120*	*389*
X	(Oneri) finanziari	21	(9.617.541)	(11.725.055)
	- di cui verso parti correlate	*13*	*(180.739)*	*(539.234)*
XI	Altri proventi ed oneri da attività e passività finanziarie	22	13.986.879	14.773.099
	- di cui verso parti correlate	*13*	*13.985.419*	*13.353.374*
XII	(Svalutaz)/ripristino di crediti e altre attività finanziarie	23	(119.473)	(2.378.968)
	- di cui verso parti correlate	*13*	*162.268*	*(18.965)*
	Risultato ante imposte		**46.520.249**	**49.957.374**
XIII	Imposte sul reddito	24	(7.416.860)	(8.027.401)
	Risultato dell'esercizio		**39.103.389**	**41.929.973**

(^) Anche ai sensi della Delibera CONSOB n. 15519 del 27 luglio 2006
Le note costituiscono parte integrante del presente Bilancio.

Prospetto di Conto economico complessivo

(Valori in Euro)	Note	Esercizio 2019	Esercizio 2018
Utile/(perdita) dell'esercizio	**38**	**39.103.389**	**41.929.973**
Altre componenti di conto economico complessivo:			
- saranno successivamente riclassificate nell'utile (perdita) d'esercizio			
Utili (perdite) su copertura flussi di cassa		(651.179)	(1.475.317)
Riclassificazione a conto economico di utili (perdite) su copertura flussi di cassa		568.823	1.135.346
Effetto fiscale su copertura flussi di cassa		19.765	81.593
- non saranno successivamente riclassificate nell'utile (perdita) d'esercizio			
(Perdita)/utile attuariale su piani a benefici definiti		(2.246.725)	518.884
Effetto fiscale su attuarizz. Piani a benefici definiti		539.214	(124.532)
Utili (perdite) derivanti dalla valutazione a fair value degli altri strumenti rappresentativi di capitale		(117.339)	408.228
Totale altre componenti di conto economico complessivo		**(1.887.441)**	**544.202**
Totale conto economico complessivo		**37.215.948**	**42.474.175**

Le note costituiscono parte integrante del presente Bilancio.

Prospetto della Situazione patrimoniale finanziaria (^)

	(Valori in Euro)	Note	31 dicembre 2019	31 dicembre 2018
	ATTIVITÀ			
XIV	Immobili, impianti e macchinari	26	41.175.609	40.830.545
XVI	Diritti d'uso beni in leasing	27	133.987.180	-
XVII	Investimenti immobiliari	28	2.731.101	2.745.162
XV	Attività immateriali	29	23.094.901	25.502.905
XVIII	Partecipazioni valutate al costo	30	393.006.842	397.329.721
	- di cui verso parti correlate	*13*	*393.006.842*	*397.329.721*
XVIII	Altri strumenti rappresentativi di capitale non correnti	31	1.706.732	1.601.184
XVIII	Crediti finanziari non correnti	32	440.396	571.286
	- di cui verso parti correlate	*13*	*113.600*	-
XVIII	Altre attività non correnti	33	15.366.837	13.522.720
XVI	Attività finanziarie non correnti per contratti di locazione (1)	27	10.434.922	-
	- di cui verso parti correlate	*13*	*10.434.922*	-
XVIII	Attività per imposte anticipate	24	27.082.532	35.814.947
	Totale attività non correnti		**649.027.052**	**517.918.470**
XIX	Rimanenze	34	17.985.153	13.784.690
XX	Crediti commerciali	35	152.876.534	155.721.186
	- di cui verso parti correlate	*13*	*30.873.669*	*32.500.308*
XXII	Crediti diversi e altre attività correnti	36	17.894.396	18.891.729
	- di cui verso parti correlate	*13*	*42.034*	*100.791*
XXII	Attività per imposte correnti	24	5.535.604	2.861.313
	- di cui verso parti correlate	*13*	*3.371.079*	*1.723.457*
XXVII	Crediti finanziari correnti	37	247.040.218	269.522.489
	- di cui verso parti correlate	*13*	*246.750.709*	*269.232.980*
XVI	Attività finanziarie correnti per contratti di locazione (1)	27	989.814	-
	- di cui verso parti correlate	*13*	*989.814*	-
XXVII	Disponibilità liquide e mezzi equivalenti	37	647.915	380.914
	Totale attività correnti		**442.969.634**	**461.162.321**
	Attività non correnti destinate alla vendita		-	-
	TOTALE ATTIVITÀ		**1.091.996.686**	**979.080.791**
	PASSIVITÀ E PATRIMONIO NETTO			
	Capitale sociale	38	270.000.000	270.000.000
	Azioni proprie	38	(26.596.725)	(26.956.842)
	Riserve	38	145.629.920	141.005.199
	Utili (perdite) portati a nuovo	38	28.416.667	25.281.366
	Utile (perdita) dell'esercizio	38	39.103.389	41.929.973
XXVI	**Totale patrimonio netto**		**456.553.251**	**451.259.696**
XXVII	Debiti finanziari non correnti	37	82.931.126	141.580.587
XXVIII	Passività non correnti per contratti di locazione (1)	27	137.519.507	-
XXVII	Passività finanziarie per strumenti derivati	37	970.609	997.834
XXIII	Benefici relativi al personale	39	32.799.421	30.515.238
XXIV	Fondi per rischi e oneri	40	9.048.985	10.259.054
XXV	Passività per imposte differite	24	629.397	669.289
XXII	Debiti diversi e altre passività non correnti	41	1.771.530	1.790.443
	- di cui verso parti correlate	*13*	*858.483*	*877.397*
	Totale passività non correnti		**265.670.575**	**185.812.445**
XXVII	Debiti verso banche	37	8.753.730	13.336.918
XXVII	Debiti finanziari correnti	37	141.376.072	126.820.786
	- di cui verso parti correlate	*13*	*75.566.161*	*91.272.440*
XXVIII	Passività correnti per contratti di locazione (1)	27	19.216.317	-
XXVII	Passività finanziarie per strumenti derivati	37	178.364	68.784
XXII	Passività per imposte correnti	24	6.600.707	4.026.203
	- di cui verso parti correlate	*13*	*6.554.631*	*2.273.380*
XXI	Debiti commerciali	*42*	123.057.922	125.498.593
	- di cui verso parti correlate	*13*	*14.276.489*	*14.695.601*
XXIV	Quote a breve term.fondi rischi e oneri	40	22.193.760	23.194.688
XXII	Debiti diversi e altre passività correnti	43	48.395.988	49.062.678
	- di cui verso parti correlate	*13*	*1.839.192*	*1.943.936*
	Totale passività correnti		**369.772.860**	**342.008.650**
	Passività associate ad attività destinate alla dismissione		-	-
	TOTALE PASSIVITÀ E PATRIMONIO NETTO		**1.091.996.686**	**979.080.791**

(1) L'applicazione del nuovo principio contabile IFRS 16 ha comportato nelle poste patrimoniali al 31 dicembre 2019:
- l'iscrizione tra i diritti d'uso su beni in leasing per complessivi 134 milioni;
- l'iscrizione di passività finanziarie per contratti di locazione correnti e non correnti pari rispettivamente a circa 19,2 milioni e a 137,5 milioni;
- l'iscrizione di attività finanziarie per contratti di locazione correnti e non correnti pari a rispettivamente a circa 1 milione e a 10,4 milioni;
- un impatto a decremento del patrimonio netto iniziale di 7,5 milioni al netto dell'effetto contabile della componente fiscale, quest'ultima parallelamente iscritta nella voce "Attività per imposte anticipate" per 3,1 milioni.
(^) Anche ai sensi della Delibera CONSOB n. 15519 del 27 luglio 2006.

Le Note richiamate negli schemi di bilancio costituiscono parte integrante del bilancio depositato presso il Registro delle Imprese di Milano e reso pubblico ai sensi di legge. Il bilancio è stato redatto secondo i principi contabili internazionali.

BILANCIO CONSOLIDATO DEL GRUPPO RCS MEDIAGROUP al 31 DICEMBRE 2019

Da pubblicare ai sensi dell'articolo 1, comma 33, del D.L. 23 ottobre 1996 n° 545, convertito con legge 23 dicembre 1996 n° 650

STATO PATRIMONIALE CONSOLIDATO (in milioni di euro)

	(in milioni di euro)	Note	31 Dicembre 2019	31 Dicembre 2018
	ATTIVITÀ			
XVIII	Immobili, impianti e macchinari	32	62,5	65,4
XIX	Diritti d'uso su beni in leasing		160,7	-
XX	Investimenti Immobiliari	34	19,5	20,1
XVII	Attività immateriali	35	363,3	369,4
XXI	Partecipazioni in società collegate e joint venture	36	37,5	38,9
XXI	Altri strumenti di capitale non correnti	37	2,0	2,1
XXXV	Attività finanziarie per strumenti derivati	38	-	-
XXI	Crediti finanziari non correnti	39	1,0	2,2
XXI	Altre attività non correnti	40	16,7	15,0
XXI	Attività per imposte anticipate	28	87,5	95,9
	Totale attività non correnti		**750,7**	**609,0**
XXII	Rimanenze	41	23,3	19,6
XXIII	Crediti commerciali	42	206,3	212,0
	- di cui verso parti correlate	*17*	*20,4*	*22,5*
XXV	Crediti diversi e altre attività correnti	43	28,3	25,9
XXV	Attività per imposte correnti	28	6,0	1,7
XXXV	Attività finanziarie per strumenti derivati	38	-	-
XXXVI	Crediti finanziari correnti	44	13,9	1,4
	- di cui verso parti correlate	*17*	*12,5*	
XXXVI	Disponibilità liquide e mezzi equivalenti	44	13,0	12,5
	Totale attività correnti		**290,8**	**273,1**
	Attività non correnti destinate alla dismissione		-	-
	TOTALE ATTIVITÀ		**1.041,5**	**882,1**
	PASSIVITÀ E PATRIMONIO NETTO			
XXX	Capitale sociale	45	270,0	270,0
XXX	Altri strum.finanz.rappres.patrimonio		-	-
XXX	Azioni proprie	47	(26,6)	(26,9)
XXX	Riserve	46/47/48	(6,2)	(4,0)
XXX	Utili (perdite) portati a nuovo		(26,3)	(71,1)
XXX	Utile (perdita) dell'esercizio		68,5	85,2
	Totale patrimonio netto di gruppo		**279,4**	**253,2**
XXVIII	Patrimonio netto di terzi		1,2	1,3
	Totale		**280,6**	**254,5**
XXXI	Debiti e passività non correnti finanziarie	44	82,9	141,6
XXXVII	Passività non correnti per contratti di locazione	44	150,9	-
XXXIV	Passività finanziarie per strumenti derivati	38	1,0	1,0
XXVIII	Benefici relativi al personale	51	39,6	36,9
XXVI	Fondi per rischi e oneri	52	15,0	16,2
XXVII	Passività per imposte differite	28	52,5	51,5
XXV	Altre passività non correnti	53	0,9	0,9
	Totale Passività non correnti		**342,8**	**248,1**
XXXII	Debiti verso banche	44	8,8	13,6
XXXII	Debiti finanziari correnti	44	65,8	45,2
	- di cui verso parti correlate		-	*6,8*
XXXVII	Passività correnti per contratti di locazione	44	24,4	-
XXXIII	Passività finanziarie per strumenti derivati	38	0,2	0,1
XXV	Passività per imposte correnti	28	0,6	2,1
XXIV	Debiti commerciali	54	198,7	204,7
	- di cui verso parti correlate	*17*	*11.4*	*15,4*
XXVI	Quote a breve termine fondi rischi e oneri	52	31,1	31,4
XXV	Debiti diversi e altre passività correnti	55	88,5	82,4
	- di cui verso parti correlate	*17*	*1,7*	*1,8*
	Totale passività correnti		**418,1**	**379,5**
	Passività associate ad attività destinate alla dismissione		-	-
	TOTALE PASSIVITÀ E PATRIMONIO NETTO		**1.041,5**	**882,1**

CONTO ECONOMICO CONSOLIDATO (in milioni di euro)

			Progressivo al 31 dicembre	
	(in milioni di euro)	Note	2019	2018
I	Ricavi delle vendite	15	923,6	975,6
	- di cui verso parti correlate	*17*	*264,0*	*284,3*
II	Incremento immobilizzazioni per lavori interni		-	-
II	Variazione delle rimanenze prodotti finiti, semilavorati e prodotti in corso	41	1,9	0,3
II	Consumi materie prime e servizi	18	(504,1)	(553,2)
	- di cui verso parti correlate	*17*	*(107,3)*	*(114,1)*
	- di cui non ricorrenti	*31*	*(0,5)*	-
III	Costi per il personale	19	(264,5)	(264,7)
	- di cui verso parti correlate	*17*	*(4,6)*	*(4,4)*
	- di cui non ricorrenti	*31*	*(2,7)*	*(1,8)*
II	Altri ricavi e proventi operativi	20	15,8	19,8
	- di cui verso parti correlate	*17*	*2,5*	*2,5*
	- di cui non ricorrenti		-	*2,6*
II	Oneri diversi di gestione	21	(15,5)	(16,1)
II	Utili (perdite) da eliminazione contabile di crediti commerciali e diversi		-	-
IV	Accantonamenti	52	(1,5)	(5,4)
	- di cui non ricorrenti	*31*	*(0,4)*	-
V	(Svalutazione)/ripristino di crediti commerciali e diversi	22	(2,5)	(3,0)
VI	Quote proventi (oneri) da valutazione partecipazioni con il metodo del patrimonio netto	23	0,1	2,0
	- di cui non ricorrenti		-	*(0,6)*
VII	Ammortamenti attività immateriali	24	(15,5)	(9,6)
VIII	Ammortamenti immobili, impianti e macchinari	24	(10,5)	(11,5)
IX	Amm. diritti d'uso su beni in leasing	24	(23,2)	-
X	Ammortamenti investimenti immobiliari	24	(0,6)	(0,6)
XI	Svalutazione / Ripristino immobilizzazioni	24	(1,0)	(8,1)
	Risultato operativo		**102,5**	**115,5**
XII	Interessi attivi calcolati utilizzando il criterio dell'interesse effettivo	25	0,3	0,3
XII	Proventi finanziari	25	0,6	3,9
	- di cui verso parti correlate	*17*	*0,2*	*0,1*
XII	Oneri finanziari	25	(16,9)	(18,3)
XIII	Altri proventi ed oneri da attività e passività finanziarie	26	0,2	1,5
XIII	Utili (perdite) da eliminazione contabile di crediti e altre attività finanziarie		-	-
XIII	(Svalutazione)/ripristino di crediti e altre attività finanziarie (1)	27	(0,3)	(2,4)
	Risultato ante imposte		**86,4**	**100,5**
XIV	Imposte sul reddito	28	(17,6)	(15,2)
	Risultato attivita destinate a continuare		**68,8**	**85,3**
XV	Risultato attività destinate alla dismissione e dismesse		-	-
	Utile / (perdita) dell'esercizio		**68,8**	**85,3**
	Attribuibile a:			
XVI	Utile/(perdita) attribuibile ai terzi	29	0,3	0,1
	Utile/(perdita) attribuibile ai soci della Capogruppo		68,5	85,2
	Utile / (perdita) dell'esercizio		**68,8**	**85,3**
	Risultato delle attività destinate a continuare per azione base in euro	30	0,13	0,16
	Risultato delle attività destinate a continuare per azione diluito in euro	30	0,13	0,16
	Risultato delle attività destinate a dismissione e dismesse per azione base in euro	30	-	-
	Risultato delle attività destinate a dismissione e dismesse per azione diluito in euro	30	-	-

- Le note richiamate negli schemi di bilancio costituiscono parte integrante del bilancio depositato presso il Registro delle Imprese di Milano e reso pubblico ai sensi di legge..
- Il bilancio consolidato è stato redatto secondo i principi contabili internazionali.

RCS MEDIAGROUP S.p.A. C.F. 12086540155 Anno 2019

PROSPETTO DI DETTAGLIO DELLE VOCI DEL BILANCIO DI ESERCIZIO AL 31.12.2019

Da pubblicare ai sensi dell'art. 1, comma 33, del decreto-legge 23 ottobre 1996 n°545 convertito con legge 23 dicembre 1996 n° 650

	RICAVI DELLE VENDITE:	
01	Vendita di copie	**287.945.216**
02	Pubblicità	**170.640.098**
03	- Diretta	**169.106.765**
04	- Tramite concessionaria	**1.533.333**
05	Ricavi da editoria *on line*	**78.127.902**
06	- Abbonamenti	**15.782.659**
07	- Pubblicità	**62.345.243**
08	Ricavi da vendita di informazioni	**2.867.371**
09	Ricavi da altra attività editoriale	**20.459.114**
10	**Totale voci 01+02+05+08+09**	**560.039.701**

RCS MEDIAGROUP S.P.A. CONCESSIONARIA DI PUBBLICITÀ 2019

Elenco delle testate servite in esclusiva (In applicazione alla legge del 5 agosto 1981 n. 416 e dell'art. 1, comma 34, del D.L. 545/96 convertito con Legge 23 dicembre 1996 n. 650)

Sette	Corriere Salute	Io Donna Fashion Issue	Corriere del Mezzogiorno/	GAZZETTA.IT
Vivimilano	Corriere Innovazione	IO DONNA WEDDING BOOK	Campania	CORRIERE DEL MEZZOGIORNO.IT
Corriere della Sera	La Gazzetta dello Sport	Oggi	Corriere del Mezzogiorno/ Puglia	Corriere Bologna.it
L'Economia del Corriere della Sera	G La Gazzetta dello sport	Dove	Corriere Veneto	Corriere Veneto.it
Cook	Sport Week	Dove Travel Issue	Corriere Bologna	Corriere Fiorentino.it
Corriere Motori	Amica	Style Magazine	Corriere Fiorentino	Abitare
La lettura	Amica Speciale	Style Watch	Corriere Trentino-Alto Adige	Living
Buone Notizie	Io Donna	Style Fashion Issue	CORRIERE.IT	Living Design Issue

L'attrice romana, compagna di Pierfrancesco Favino: «Sono golosa, al dolce preferisco il salato Però non mettetemi ai fornelli: quello della cuoca è un ruolo che non mi si addice». E sulle donne: «Spesso nella vita dobbiamo faticare. Ma sappiamo dimostrare un'indole resiliente e fiera»

ANNA FERZETTI

LA PIZZA

«Non sapevo cucinarla. Ora, grazie all'isolamento forzato, sono (quasi) un'esperta. Il segreto della ricetta sta nel mix delle farine, nel dosaggio del lievito e nel tempo di lievitazione. Le pizze più gradite dalla famiglia? Margherita, con patate e alle zucchine»

IL KAISERSCHMARRN

Il dessert che riporta Anna ai trascorsi viennesi: «È una specie di frittata dolce, a metà tra una crêpe e un pancake, solo un po' più alta. Una volta cotta, viene tagliata a striscioline, cosparsa di zucchero a velo e accompagnata da una composta di mirtilli. Strepitosa»

L'ORTO

«Per anni ne abbiamo avuto uno. Ero piccola: ogni giorno mia mamma saliva dal giardino con le braccia cariche di ortaggi. Melanzane, zucchine, pomodori, peperoni, cipolle e basilico con cui poi preparava la ratatouille. Oggi quando devo cucinare le verdure, la chiamo per avere consigli»

IL RICETTARIO

Anna ne possiede uno davvero particolare. «In quarantena mi sono data al 'voyeurismo gastro-social'. In pratica ho ficcanasato nelle cucine di colleghe, e non, per raccogliere le ricette più interessanti tra cui pasta fatta in casa e gnocchi al ragù, il mio piatto preferito»

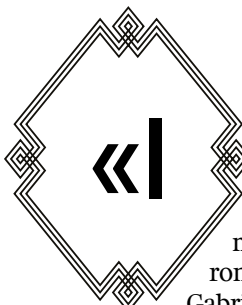
I CANEDERLI

Ovvero il passato recente dell'attrice, fino a poco prima del lockdown intenta a girare «Curon», supernatural thriller su Netflix. «Per entrare al meglio nella storia, ho trascorso settimane in Val Venosta, Alto Adige, dove il cibo è calore umano. L'abbinata memorabile? Canederli con vino bianco fruttato»

IL SUSHI

Anna ha imparato ad apprezzare i sapori del mare in uno dei tanti viaggi all'estero. «Sono nata a Roma, ho studiato a Vienna e lavorato a Londra. La mia vita è fatta di contaminazioni, anche a tavola. Mangio tutto e diversifico, ma ciò di cui non posso fare a meno è il sushi. E dire che il pesce io non l'ho mai sopportato»

di **Chiara Amati**

A casa il grembiule lo indossa «Picchio», io pulisco (mi rilassa) e mangio un po' tutto

«Il cibo è qualcosa di bello che dona sorrisi alle persone, a patto che a cucinare non sia io». C'è sempre un fondo di verità nella vena autoironica di Anna Ferzetti, romana, classe 1982, figlia del grande attore Gabriele (scomparso nel 2015) dal quale ha ereditato l'amore per il mestiere, «anche se papà non voleva che lo facessi». Un fondo di verità, già. Perché, per sua stessa ammissione, quello di cuoca non è un ruolo che le si addice: «Amo mangiare, ma in casa il grembiule lo porta 'Picchio' (il collega e compagno di una vita Pierfrancesco Favino, *ndr*). Lui è magico, creativo, perfezionista: il carpaccio di gamberi rossi su pane guttiau con melograno è degno di un menu d'autore. Io degusto. E riassetto con metodo: l'ho imparato leggendo *Il magico potere del riordino* di Marie Kondo. Mi rilassa». La ricetta irrinunciabile? «Gli spaghetti alle vongole come solo Picchio sa fare: inutile cercare di competere, perdo in partenza». Eppure in tempi di lockdown Anna di pratica culinaria ne ha fatta. Merito anche di mamma Claudia che si è aggiunta alla famiglia per tutto il periodo della convivenza forzata. «Ci siamo ritrovate in cucina con lei che, guardando alle nostre figlie — Greta e Lea, 14 e 8 anni — ripercorreva le tappe della mia infanzia, mentre io mi davo ai dolci: ciambelloni, frittelle, plumcake alle mele. Nella drammaticità degli eventi ho imparato ad assaporare gli affetti più cari come mai prima. E ho capito che essere donna richiede coraggio. Spesso nella vita dobbiamo faticare. Ma alla fine sappiamo sempre dimostrare un'indole resiliente e fiera».

Il cibo è qualcosa di bello che dona sorrisi alla gente, a patto che non sia io a cucinare